

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR SKRIPSI .....	iii
RIWAYAT HIDUP.....	iv
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN .....	16
1.1. Latar Belakang .....	16
1.2. Ruang Lingkup .....	3
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Rumusan Masalah .....	3
1.5. Tujuan Penelitian.....	3
1.6. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Tambar Tinuktuk .....	5
2.2. Jahe Merah ( <i>Zingiber officinale var rubrum</i> ).....	5
2.3. Lada Hitam ( <i>Piper Nigrum</i> ) .....	6
2.4. Andaliman ( <i>Zanthoxylumacanthopodium DC</i> ) .....	7
2.5. Bawang Merah ( <i>Alliumcepa</i> ).....	8
2.6. Bawang Putih ( <i>Allium sativum</i> ).....	8
2.7. Kencur ( <i>Kaempferiagalangal L</i> ) .....	9
2.8. Kemiri ( <i>Aleurites Moluccana</i> ).....	9
2.9. Asam Cekala ( <i>Etlingeraelatior(Jack) R.M. Sm</i> ).....	10
2.10 Garam Himalaya.....	10
2.11 Antioksidan .....	10
2.12 Spektrofotometer UV –VIS .....	11

2.13	Mikroba .....	12
2.14	Maserasi.....	12
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	.....	<b>13</b>
3.1.	Jenis Penelitian .....	13
3.2.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	13
3.3.	Alat dan Bahan .....	13
3.3.1.	Alat .....	13
3.3.2.	Bahan.....	13
3.4.	Rancangan Percobaan.....	14
3.5.	Prosedur Kerja.....	15
1.	Nilai pH (AOAC, 2005) .....	16
2.	Analisis Kadar Air (AOAC, 2005).....	16
3.	Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005) .....	17
4.	Analisis aktivitas antioksidan dengan metode DPPH (Brand William ...	17
5.	Analisis Mikroba (Metode Total Plate Count) (BSN, 2008).....	19
3.6.	Analisa Data .....	20
3.7.	Diagram Alir Penelitian.....	21
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	.....	<b>27</b>
4.1	Pembuatan Tambar Tinuktuk .....	27
4.2	Organoleptik.....	27
4.3	Nilai pH .....	34
4.4	Kadar Air .....	36
4.5	Kadar Abu .....	38
4.6	Antioksidan .....	42
4.7	Antimikroba.....	46
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	.....	<b>48</b>
5.1	Kesimpulan.....	48
5.2	Saran .....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN</b>	.....	<b>57</b>
	Lampiran 1. Hasil perhitungan organoleptik.....	57

Lampiran 2. Hasil perhitungan kadar pH .....	65
Lampiran 3. Hasil perhitungan kadar air .....	67
Lampiran 4. Hasil perhitungankadar abu .....	71
Lampiran 5. Hasil perhitungan antioksidan.....	74
Lampiran 6. Hasil perhitungan Antimikroba.....	78
Lampiran 7. Dokumentasi penelitian .....	79

