

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS*)	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
RIWAYAT HIDUP.....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah	4
1.3 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Identifikasi Masalah.....	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tinjuktuk	6
2.2 Jahe Merah (<i>Zingiber officinale var. Rubrum</i>)	6
2.3 Lada Hitam (<i>Piper nigrum Linn.</i>)	8
2.4 Andaliman.....	10
2.5 Bawang Merah	10
2.6 Bawang Putih.....	11
2.7 Kencur	11
2.8 Kemiri.....	12
2.9 Asam Cekala	12
2.10 Garam Himalaya.....	12
2.11 Analisa Mikroba	13
2.12 Uji Organoleptik	13
2.13 Antioksidan.....	15
2.14 DPPH	16
2.15 Penyimpanan	18
2.16 Hipotesis Verbal.....	18
2.17 Hipotesis Statistik.....	18
BAB III.....	19
METODOLOGI PENELITIAN.....	19
3.1 Jenis Penelitian	19
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.3 Alat dan Bahan	19
3.4 Rancangan Percobaan.....	20
3.5 Prosedur Kerja	21
3.6 Analisa Data.....	26

3.7	Daiagram Alir Penelitian.....	27
BAB IV		33
HASIL DAN PEMBAHASAN		33
4.1	Pembuatan Tambar Tinuktuk.....	33
4.2	Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap yang Diamati.....	33
4.3	Uji Karakteristik Kimia Tambar Tinuktuk.....	33
4.3.1	Nilai pH	34
4.3.2	Kadar Air	39
4.3.3	Kadar Abu.....	41
4.3.4	Penampilan Penampakan Bakteri Selama Penyimpanan.....	43
4.3.5	Analisa Antioksidan.....	45
4.3.6	Analisa Hedonik Organoleptik.....	49
BAB V.....		57
KESIMPULAN DAN SARAN		57
5.1	Kesimpulan	57
5.2	Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA		58
LAMPIRAN.....		65

