

DAFTAR ISI

	HLM
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PROPOSAL SKRIPSI	iii
PENGESAHAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABLE	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR GRAFIK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
a. Tujuan Umum	5
b. Tujuan Khusus	5
F. Manfaat Penelitian	6
a. Manfaat Bagi Penulis	6
b. Manfaat Bagi Jurusan Gizi	6
c. Manfaat Bagi Institusi	6
d. Manfaat Bagi Masyarakat	7
BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Deskripsi Teoritis	8
1. Salak	8
a. Pengertian Salak	8
b. Varietas Buah Salak	11
c. Kandungan Gizi Buah Salak	13
2. Biji Salak	14
a. Pengertian Biji Salak	14
b. Kandungan Gizi Biji Salak	15
B. Minuman Instan	15
2. Pengertian Minuman Instan	15

3. Syarat Mutu Kopi Instan	17
C. Spray-Drying	18
1. Pengertian Spray-Drying	19
2. Mekanisme Spray-Drying	14
3. Kelebihan dan Kekurangan Metode Spray-Drying	22
D. Ekstraksi	23
E. Analisa Proksimat	24
F. Organoleptik	26
G. Panelis	31
H. Krangka Berfikir	34
I. Krangka Konsep	36
J. Hipotesis	36
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	37
B. Waktu dan Tempat Penelitian	37
C. Bahan dan Alat	37
D. Prosedur Pembuatan Minuman Instan Biji Salak	38
E. Penyajian Minuman Instan Biji Kurma	40
F. Identifikasi Buah Salak	40
G. Pemilihan Panelis	40
H. Teknik Analisis Data	41
I. Uji Statistik	41
J. Teknik Pengumpulan Data	42
K. Instrumen Formulir Uji Organoleptik	43
L. Instrumen Penelitian	44
1. Definisi Konseptual	44
2. Definisi Operasional	45
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Identifikasi Bahan Baku	48
B. Pengolahan Pembuatan Bubuk Biji	49
C. Pengolahan Pembuatan Bubuk Instan Biji Salak	50
D. Analisis Data	51
1. Uji Daya Terima	51
a. Uji Mutu Organoleptik Terhadap Rasa	52
b. Uji Mutu Organoleptik Terhadap Aroma	53
c. Uji Mutu Organoleptik Terhadap Warna	55
d. Uji Mutu Organoleptik Terhadap Konsistensi	56
e. Uji Mutu Organoleptik Terhadap Tingkat Kesukaan	57
2. Hasil Analisis Proximat	59
b. Kadar Air	59
c. Kadar Abu	60
3. Kealkalian Abu	61
BAB V PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data	63
1. Jenis Bahan Baku Penelitian	63
2. Pembuatan Bubuk Biji Salak	64

3. Pembuatan Bubuk Instan Biji Salak	65
B. Penelitian Organoleptik	68
1. Rasa	68
2. Aroma	69
3. Warna	70
4. Konsistensi	71
5. Tingkat Kesukaan	72
C. Analisis Proksimat	73
1. Kadar Air	73
2. Kadar Abu	75
D. Kealkalian Abu	76
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	78
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	81
Lampiran	