

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	ix
UCAPAN TERIMA KASIH.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 <i>Edible Spoon</i>	5
2.2 Bahan <i>Edible Spoon</i>	6
2.2.1 Alginat.....	6
2.2.2 Tepung Terigu.....	8
2.3 Bahan Penunjang.....	10
2.3.1 Gula.....	10
2.3.2 Garam.....	10
2.3.3 Air	11
2.4 <i>Edible Coating</i>	11
2.4.1 Metode Pembuatan <i>Coating (Dipping Method)</i>	12
2.4.2 Kappa Karaginan.....	13

III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	15
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	15
3.2 Hipotesis	18
IV METODOLOGI.....	19
4.1 Tempat dan Waktu	19
4.2 Materi Penelitian	19
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	19
4.2.2 Bahan Penelitian.....	20
4.3 Metode Penelitian.....	20
4.3.1 Rancangan Penelitian	20
4.3.2 Variabel Penelitian	22
4.4 Prosedur Kerja.....	22
A. Proses Pembuatan Produk <i>Edible Spoon</i>	22
B. Pembuatan <i>Edible Coating</i>	23
C. Aplikasi <i>Edible Coating</i>	23
D. Uji Kadar Air.....	24
E. Uji Aktivitas Air (<i>Aw</i>).....	25
F. Uji Leleh	25
G. Uji Analisis Tekstur	26
H. Uji Hedonik	26
I. Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	27
4.5 Parameter Penelitian.....	28
4.6 Analisis data	29
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
5.1 Hasil Penelitian	31
5.1.1 <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	31
5.1.2 Aktivitas Air (<i>Aw</i>)	32
5.1.3 Kadar Air.....	33
5.1.4 Analisa Tekstur (<i>Hardness</i> dan <i>Fracturability</i>).....	34
5.1.5 Waktu Leleh.....	36
5.1.6 Hedonik.....	37
5.2 Pembahasan.....	38
VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	50

6.1 Kesimpulan	50
6.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	57