

DAFTAR ISI

LEMBAR KEASLIAN PENULIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN.....	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
ABSTRACT	vii
RINGKASAN.....	viii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR TABEL	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	2
1.3 Manfaat Penelitian	3
1.4 Kerangka Pikir.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kerupuk Rambak.....	5
2.1.1 Pengertian kerupuk Rambak	5
2.1.2 Macam – Macam Kerupuk Rambak.....	5
2.1.3 Kandungan Gizi Kerupuk Rambak	11
2.1.4 Triolein dan diolein	12
2.2 Waktu dan Suhu Penggorengan	13
2.2.1 Pengaruh Lama Penggorengan Kerupuk Rambak.....	13
2.2.2 Suhu Ideal yang Mempengaruhi Kualitas Kerupuk Rambak	15
2.2.3 Faktor Yang Mempengaruhi Waktu Penggorengan Kerupuk Rambak	17
2.3 Uji Organoleptik	20
BAB III METODE KEGIATAN.....	22
3.1 Waktu dan Tempat.....	22
3.2 Materi Penelitian.....	22
3.3 Metode Penelitian	23

3.4	Prosedur Penelitian	23
3.5	Variabel Penelitian	25
3.5.1	Rasa.....	25
3.5.2	Warna.....	25
3.5.3	Tekstur.....	26
3.5.4	Aroma	26
3.6	Skala Likert	27
3.7	Analisis Data.....	28
3.8	Batasan Istilah	28
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1	Rasa Kerupuk Rambak	30
4.2	Warna Kerupuk Rambak	32
4.3	Tekstur Kerupuk Rambak.....	34
4.4	Aroma Kerupuk Rambak.....	36
BAB V	PENUTUP	38
5.1	Kesimpulan.....	38
5.2	Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....		39
LAMPIRAN		42