

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Tanaman Nenas	4
2.2. Komposisi Gizi Nenas	4
2.3. Dodol	5
2.4. Gula Aren	8
III. METODE PENELITIAN.....	10
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	10
3.2. Bahan dan Alat	10
3.3. Metode Penelitian.....	10
3.3.1. Pelaksanaan Penelitian	11
3.3.2. Persiapan Bahan	11
3.3.3. Pembuatan Dodol	11
3.4. Parameter.....	11
3.4.1. Kadar Air	11
3.4.2. Kadar Abu	12
3.4.3. Kadar Sukrosa	12
3.4.4. Uji Organoleptik.....	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1. Kadar Air.....	14
4.2. Kadar Sukrosa	15
4.3. pH.....	17

4.4. Daya Simpan	18
4.5. Mutu Organoleptik Warna.....	20
4.6. Mutu Organoleptik Rasa	21
4.7. Mutu Organoleptik Aroma	22
4.8. Mutu Organoleptik Tekstur	23
4.9. Mutu Organoleptik Penerimaan Keseluruhan	24
V. KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1. Kesimpulan.....	26
5.2. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	30

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi Nenas Segar Tiap 100 gram Bahan.....	5
Tabel 2. Standar Mutu Dodol SNI 1-4296-1996.....	7
Tabel 3. Spesifikasi Persyaratan Mutu Gula Palma (SNI 01-3743-1995) ..	9
Tabel 4. Rerata Kadar Air Dodol Ampas Nanas (%).....	14
Tabel 5. Rerata Kadar Sukrosa.....	16
Tabel 6. Rerata pH Dodol Ampas Nanas	17
Tabel 7. Rerata Munculnya Kapang (Hari).....	19
Tabel 8. Total Rangking Warna Dodol Ampas Nanas.....	20
Tabel 9. Total Rangking Rasa Dodol Ampas Nanas.....	21
Tabel 10. Total Rangking Aroma Dodol Ampas Nanas	23
Tabel 11. Total Rangking Tekstur Dodol Ampas Nanas	24
Tabel 12. Total Rangking Penerimaan Keseluruhan Dodol Ampas Nanas .	25