

# DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul.....</b>	<b>i</b>
<b>Lembar Pernyataan.....</b>	<b>ii</b>
<b>Lembar Pengesahan .....</b>	<b>iii</b>
<b>Abstrak .....</b>	<b>iv</b>
<b>Abstact.....</b>	<b>v</b>
<b>Kata Pengantar.....</b>	<b>vi</b>
<b>Daftar Isi.....</b>	<b>viii</b>
<b>Daftar Tabel.....</b>	<b>xi</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>xii</b>
<b>Bab I Pendahuluan .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Sistematika Penulisan.....	4
<b>Bab 2 Tinjauan Pustaka.....</b>	<b>5</b>
2.1 Konsep & Teori.....	5
2.1.1 Konsep Jaminan Mutu.....	5
2.1.2 Dasar Penurunan Mutu.....	6
2.1.3 Ruang Lingkup Pengawasan Mutu Pangan .....	7
2.1.4 Bahan Baku.....	9
2.1.5 Rempah-Rempah.....	11
2.1.5.1 Klasifikasi Rempah-Rempah.....	11
2.1.5.2 Jenis Rempah.....	11
2.1.6 Kadar Air .....	12
2.1.6.1 Cara Kerja <i>Moisture Content</i> .....	13
2.1.7 Pengemasan.....	14
2.1.8 Uji <i>Triangle</i> .....	19
2.2 Penelitian Terdahulu.....	21

2.3 Kerangka Pemikiran .....	26
<b>Bab 3 Metode Penelitian .....</b>	<b>27</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	27
3.2 Jenis Data & Informasi.....	28
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	28
3.3.1 Tahap Identifikasi Masalah.....	28
3.3.2 Tahap Studi Lapangan .....	28
3.3.3 Tahap Studi Literatur .....	28
3.3.4 Perumusan Masalah .....	29
3.4 Metode Pengolahan dan Analisis Data.....	29
3.4.1 Tahap Analisis Dan Interpretasi .....	30
3.5 Langkah-Langkah Penelitian .....	31
<b>Bab 4 Pengumpulan Dan Pengolahan Data .....</b>	<b>32</b>
4.1 Pengumpulan Data.....	32
4.1.1 Jenis Dan Spesifikasi Produk.....	32
4.1.2 Metode Dan Cara Kerja Percobaan.....	32
4.1.5.1 Bahan Dan Alat .....	32
4.1.5.2 Metode Dan Percobaan .....	33
4.1.5.3 Cara Kerja .....	33
4.1.3 Data Pengecekan Sampel Rempah-Rempah.....	36
4.2 Pengolahan Data .....	40
4.2.1 Kadar Air Awal.....	40
4.2.2 Kadar Air Kritis .....	44
4.2.3 Pengecekan Dengan Menggunakan <i>Triangle Test</i> .....	47
4.2.4 Metode <i>accelerated shelf life testing (ASLT)</i> .....	51
<b>Bab 5 Hasil dan Pembahasan .....</b>	<b>52</b>
5.1 Analisa Hasil Jaminan Mutu Secara Visual.....	52
5.2 Analisa Hasil Jaminan Mutu Metode Kadar Air Kritis.....	54
5.3 Analisa Hasil Jaminan Mutu Metode Organoleptik.....	56

<b>Bab 6 Kesimpulan dan Saran.....</b>	<b>59</b>
6.1 Kesimpulan.....	59
6.2 Saran.....	58
<b>Daftar Pustaka.....</b>	<b>60</b>



UNIVERSITAS  
MERCU BUANA