

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Kerangka Pemikiran	3
1.4 Hipotesis	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Buah Pisang	6
2.2 Keripik Pisang	8
2.3 Penggorengan	9
2.4 Penggorengan Vakum (vacuum frying)	11
2.5 Perendaman dalam CaCl ₂	13
III. METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	15
3.3 Metode Penelitian	16
3.3.1 Pelaksanaan Penelitian	16
3.4 Pengamatan.....	19
3.4.1 Perubahan Berat Bahan dan Kadar Air.....	19
3.4.2 Kadar Lemak	19

3.4.3 Kadar Vitamin C.....	20
3.4.4 Uji Sensori	20
IV. HASIL DAN PEMBEHASAN	
4.1 Pengujian Organoleptik	23
4.1.1 Kerenyahan	23
4.1.2 Warna.....	24
4.1.3 Aroma	25
4.1.4 Rasa	26
4.1.5 <i>After Taste</i>	27
4.1.6 Penerimaan Keseluruhan	28
4.2 Pemilihan Perlakuan Terbaik.....	29
4.3 Pengamatan.....	30
4.3.1 Perubahan Berat Bahan dan Kadar Air.....	30
4.3.2 Kadar Lemak	32
4.3.3 Kadar Vitamin C.....	33
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	35
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	41