DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Halaman

1. Formulir Pengujian Organoleptik Penelitian Pendahuluan Kurma Salak Varietas Bongkok (*Salacca edulis Reinw*) 85

2. Metode Analisis Penelitian Pendahuluan 86

3. Formulir Pengujian Organoleptik Penelitian Utama Kurma Salak Varietas Bongkok (*Salacca edulis Reinw*) 88

4. Metode Analisis Penelitian Utama 89

5. Hasil Pengujian Kadar Tanin dan Kadar air 96

6. Hasil Pengamatan Uji Hedonik Rasa Kurma Salak Varietas Bongkok pada Penelitian Pendahuluan 98

7. Tabel Anava (Rasa) .... 104

8. Hasil Pengamatan Uji Hedonik Tekstur (*Mouthfeel*) Kurma Salak Varietas Bongkok pada Penelitian Pendahuluan 105

9. Tabel Anava (Tekstur (*Mouthfeel*)) .....110

10. Hasil Pengujian Kadar Air Kurma Salak Varietas Bongkok pada Penelitian Utama 111

11. Hasil Pengujian Kadar Gula Total Kurma Salak Varietas Bongkok pada Penelitian Utama .... 117

12. Hasil Pengujian Kadar Serat Kasar Kurma Salak Varietas Bongkok pada Penelitian Utama 122

13. Hasil Pengujian Kadar Vitamin C Kurma Salak Varietas Bongkok pada Penelitian Utama........................................................................................... 125

14. Data dan Hasil Perhitungan Statistik Uji Organoleptik Penelitian Utama Kurma Salak Varietas Bongkok Terhadap Rasa 130

15. Data dan Hasil Perhitungan Statistik Uji Organoleptik Penelitian Utama Kurma Salak Varietas Bongkok Terhadap Tekstur (*Mouthfeel*) 139

16. Skoring Untuk Kadar Air Kurma Salak Varietas Bongkok 147

17. Skoring Untuk Kadar Gula Total Kurma Salak Varietas Bongkok 148

18. Skoring Untuk Kadar Serat Kasar Salak Varietas Bongkok 149

19. Skoring Untuk Kadar Vitamin C Kurma Salak Varietas Bongkok 150

20. Skoring Untuk Rasa Kurma Salak Varietas Bongkok 151

21. Skoring Untuk Tekstur (*Mouthfeel*) Kurma Salak Varietas Bongkok 152

22. Hasil Skoring Sampel Kurma Salak Varietas Bongkok 153

23. Hasil Pengujian Aktivitas Antioksidan Kurma Salak Varietas Bongkok 154

24. Foto Proses Pembuatan Kurma Salak Varietas Bongkok 158