

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI .....	v
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
ABSTRAK .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Luaran Yang Diharapkan .....	4
1.6 Batasan Masalah.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2. 1 Tepung Mocaf .....	7
2.2 Tepung Pisang.....	10
2.3 Tepung Sagu.....	15
2.4 Beras analog .....	17
2.5 Proses Produksi Beras Analog .....	18
2.5.1 Formulasi.....	18
2.5.2 Pengadonan.....	18
2.5.3 Pencetakan .....	19
2.5.4 Pengeringan .....	19
2.6 Parameter Kualitas dan Pengujian Skala Ganda Beras Analog .....	20
2.6.1 Kadar Air.....	20

2.6.2 Kadar Lemak .....	21
2.6.3 Kadar Abu .....	22
2.6.4 Kadar Serat.....	22
2.6.5 Kadar Karbohidrat.....	23
2.6.6 Kadar Protein.....	24
2.6.7 Warna Beras Analog.....	24
2.6.8 Hedonik Rasa.....	25
2.7 Penelitian Terdahulu.....	26
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
3.2 Alat dan Bahan .....	31
3.3 Variabel Proses Skala Ganda.....	31
3.3.1 Tepung / Pati.....	31
3.3.2 Air dan Minyak .....	32
3.4 Metode Penelitian .....	32
3.5 Rancangan Diagram Alir Penelitian .....	33
3.6 Prosedur Kerja .....	33
3.7 Pengujian Skala Ganda.....	34
3.7.1 Warna Beras Analog.....	34
3.7.2 Kadar Air(AOAC 2006).....	34
3.7.3 Kadar Lemak(AOAC 2006).....	35
3.7.4 Kadar Abu (AOAC 2006).....	35
3.7.5 Kadar Serat (AOAC Official Method 991.43).....	36
3.7.6 Kadar Karbohidrat.....	37
3.7.7 Kadar Protein Metode Kjeldahl.....	37
3.7.8 Uji Hedonik Rasa .....	37
<b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
4.1 Kondisi Proses Produksi Beras Analog .....	39
4.2 Karakteristik Fisik Beras Analog .....	45
4.2.1 Warna Beras Analog.....	45
4.3 Karakteristik Kimia Beras Analog .....	48
4.3.1 Kadar Air .....	48

4.3.2 Kadar Lemak .....	50
4.3.3 Kadar Abu .....	52
4.3.4 Kadar Serat .....	53
4.3.5 Kadar Karbohidrat .....	55
4.3.6 Kadar Protein .....	56
4.4 Uji Penerimaan Beras Analog .....	58
4.4.1 Uji Hedonik Rasa .....	58
BAB V PENUTUP .....	63
5.1 Kesimpulan .....	63
5.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN .....	71

