

DAFTAR ISI

PROYEK AKHIR	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
MOTTO	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Tujuan.....	3
E. Manfaat	4
BAB II DASAR TEORI	5
A. Nasi Liwet	5
B. Nasi Instan.....	5
C. Beras	6
D. Bahan Perendaman	7
E. Bumbu Liwet	7
F. Metode Taguchi	7

BAB III METODE PENELITIAN.....	9
A. Objek Penelitian	9
B. Alat dan Bahan	9
C. Data yang diperlukan.....	9
D. Metode Pengumpulan Data	10
E. Pengolahan data dan Analisis	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
A. Uji Amilosa Bahan Baku.....	18
B. Proses Pembuatan Nasi Liwet Instan	18
C. Hasil Pengujian.....	21
D. Signal to Noise Ratio (SNR)	23
E. MRPI.....	26
F. ANOVA	27
G. Hasil Optimasi	28
BAB V PENUTUP.....	30
A. Kesimpulan.....	30
B. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	33
Lampiran 1 Perhitungan MRPI	33
Lampiran 2 Perhitungan Anova Validasi	33

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Matriks <i>Orthogonal array</i>	11
Tabel 3.2 Faktor Taguchi	12
Tabel 3.3 <i>Analysis Of Varians</i>	17
Tabel 4.1 Hasil Uji Amilosa Beras	18
Tabel 4.2 Hasil Pengujian	21
Tabel 4.3 Perhitungan MRPI	26
Tabel 4.4 Hasil ANOVA.....	27
Tabel 4.5 Validasi Hasil Optimasi	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian	10
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Nasi Liwet Instan	13
Gambar 3.3 Pembuatan Nasi Liwet Instan.....	19
Gambar 4.1 Grafik SNR Kadar Air Nasi Liwet Instan Kering.....	24
Gambar 4.2 Grafik SNR Kadar Air Nasi Liwet Instan Rehidrasi.....	24
Gambar 4.4 Grafik SNR Densitas Nasi Liwet Instan Kering	25
Gambar 4.5 Grafik SNR Tingkat Kekerasan Nasi Liwet Instan Rehidrasi.....	25