



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	v
<b>INTISARI.....</b>	vii
<b>ABSTRACT .....</b>	viii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xii
<b>PENDAHULUAN .....</b>	1
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	5
Daging Sapi .....	5
Empal Gentong.....	5
Bumbu Rempah Empal Gentong .....	6
Pasta .....	8
Tepung Maizena.....	9
Kualitas Fisik.....	10
Kualitas Sensoris .....	16
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	21
Materi.....	21
Metode.....	22
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	31



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Sensoris Empal Gentong Pasta**

CHALISTA AMANDA D, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU., ASEAN Eng.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Kualitas Fisik Empal Gentong Pasta.....	31
Kualitas Sensoris Empal Gentong Pasta .....	51
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>65</b>
Kesimpulan.....	65
Saran .....	65
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>66</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>78</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>86</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>89</b>