

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Pisang	7
2.2 Pisang Kepok.....	9
2.3 Proses Pematangan Buah.....	10
2.4 Tepung Pisang	13
2.5 Penepungan Buah Pisang	15
2.6 Hipotesis Penelitian	18
BAB III. METODE PENELITIAN	19
3.1 Alat Penelitian	19
3.2 Bahan Penelitian	19
3.3 Tahapan Penelitian	20
3.4 Metode Analisis	21
3.5 Rancangan Percobaan	27

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Analisis Karakteristik Fisik	32
4.2 Analisis Karakteristik Kimia	41
4.3 Potensi Tepung Pisang Kepok	49
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
5.1 Kesimpulan.....	58
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	65