

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xv
<i>ABSTRACT</i> .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Batasan Masalah.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Beras Analog .....	8
2.2. Bahan Baku Pembuatan Beras Analog.....	11
2.2.1. Tepung sagu.....	12
2.2.2 Mocaf ( <i>Modified Cassava Flour</i> ) .....	14
2.3. Proses Produksi Beras Analog .....	16

2.3.1. Proses prekondisi .....	17
2.3.2. Proses pengeringan .....	18
2.4. Parameter Mutu Beras Analog .....	20
2.4.1. Kadar air .....	20
2.4.2. <i>Particle density</i> .....	21
2.4.3. Berat per butir .....	21
2.4.4. Derajat putih .....	21
2.4.5. Daya penyerapan air .....	23
2.4.6. Waktu masak.....	23
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>25</b>
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	25
3.2. Bahan Penelitian.....	25
3.3. Alat Penelitian .....	26
3.3.1. Alat pembuatan beras analog.....	26
3.3.2. Alat pengujian karakteristik fisik beras analog.....	32
3.4. Penelitian Pendahuluan .....	38
3.5. Rancangan Percobaan.....	42
3.6. Prosedur Penelitian.....	43
3.7. Pengukuran Parameter Karakteristik Fisik Beras Analog.....	47
3.7.1. Pengukuran kadar air .....	47
3.7.2. Pengukuran <i>particle density</i> .....	48
3.7.3. Pengukuran berat per butir.....	48
3.7.4. Pengukuran derajat putih .....	48
3.7.5. Pengukuran daya penyerapan air .....	49
3.7.6. Pengukuran waktu masak .....	49

3.8. Analisis Data .....	50
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>52</b>
4.1. Analisis Karakteristik Fisik Beras Analog .....	52
4.1.1. Kadar air .....	52
4.1.2. <i>Particle density</i> .....	56
4.1.3. Berat per butir .....	58
4.1.4. Derajat putih .....	61
4.1.5. Daya penyerapan air .....	68
4.1.6. Waktu masak.....	72
4.2. <i>Principal Component Analysis</i> .....	74
4.3. Penentuan Sampel Terbaik .....	76
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>81</b>
5.1. Kesimpulan.....	81
5.2. Saran .....	81
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>91</b>