

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4 Batasan Masalah	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Profil Industri	6
2.2. Biskuit.....	7
2.3. Bahan Penyusun Biskuit	10
2.3.1. Beras Cokelat Organik	10
2.3.2. Pati Kentang	13
2.3.3. Ubi Jalar Cilembu	14
2.3.4. Isolat Protein Kedelai.....	15
2.3.5. Bubuk Kakao.....	17
2.3.6. Kuning Telur	18
2.3.7. Minyak Sawit	18
2.3.8. Gula Putih.....	19
2.4. Perubahan yang Terjadi Selama Proses	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
3.1. Bahan	24
3.2. Peralatan.....	24
3.3. Tahapan Penelitian.....	25

3.3.1.	Formulasi Biskuit Dengan Tepung Non-Gluten	25
3.3.2.	Formulasi Penambahan Tepung Gasol Organik	27
3.3.3.	Perhitungan Kadar Nilai Gizi.....	28
3.3.4.	Formulasi Penyesuaian SNI Nilai Gizi I.....	29
3.3.5.	Analisis Sifat Kimia	29
3.3.6.	Formulasi Penyesuaian SNI Nilai Gizi II.....	30
3.3.7.	Formulasi Variasi <i>Flavor</i> Biskuit.....	31
3.4.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		34
4.1.	Formulasi Pencarian Bahan Utama Non-Gluten.....	34
4.2.	Formulasi Penambahan Tepung Gasol Organik	43
4.3.	Perhitungan Kadar Nilai Gizi.....	49
4.4.	Formulasi Penyesuaian SNI Nilai Gizi I.....	50
4.5.	Analisis Sifat Kimia.....	53
4.5.1.	Kadar Air.....	54
4.5.2.	Kadar Abu	54
4.5.3.	Kadar Lemak.....	55
4.5.4.	Kadar Protein	55
4.5.5.	Kadar Karbohidrat dan Gula Total.....	56
4.5.6.	Energi Biskuit Ubi.....	57
4.6.	Formulasi Penyesuaian SNI Nilai Gizi II	57
4.7.	Nilai Gizi Setelah Proses Reformulasi.....	62
4.8.	Formulasi Varian <i>Flavor</i> Cokelat Ubi	62
BAB V PENUTUP.....		65
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN.....		75
Lampiran 1. Dokumentasi Pembuatan Produk Biskuit		75
Lampiran 2. Kandungan Nilai Gizi Biskuit		78
Lampiran 3. Analisis Sifat Kimia Biskuit		87
Lampiran 4. Survei Pasar Produk Biskuit Bebas Gluten		97