

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR NOTASI	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
1.3. Manfaat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Pati	4
2.2. Gelatinisasi Pati	5
2.3. Bahan – bahan Ekstrusi	6
A. Garut	6
B. Ketela	7

C. Jagung	8
D. Kedelai	8
E. Tepung Ikan	9
F. Susu	11
2.4. Alat Ekstrusi	12
2.5. Proses Ekstrusi	13
2.6. Teksturisasi Bahan Makanan	14
2.7. Sifat Mekanis Bahan Hayati	15
BAB III. METODE PENELITIAN	18
3.1. Pendekatan Teori	18
3.2. Pelaksanaan Penelitian	20
A. Bahan	20
B. Alat	20
C. Tempat Penelitian	20
D. Penelitian Pendahuluan	20
E. Penelitian Utama	22
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Hasil Penelitian	25
A. Kecepatan Alir Ekstrudat	25
B. Laju Masa Ekstrudat	28
C. Densitas	30
D. Pemekaran	34
E. Kadar Air	37

F. Kuat tekan dan Kuat Tarik	40
4.2. Pembahasan	45
A. Kecepatan Alir Ekstrudat	45
B. Laju Masa Ekstrudat	46
C. Densitas	47
D. Pemekaran	49
E. Kadar Air	51
F. Kuat tekan dan Kuat Tarik	52
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1. Kesimpulan	58
5.2. Saran	58

DAFTAR PUSTAKA