

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR NOTASI.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
1.3. Manfaat Penelitian.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Proses Ekstrusi	3
2.2. Alat Ekstrusi.....	4
2.3. Ulir dan Die.....	5
2.4. Kecepatan Ulir.....	6
2.5. Sifat Mekanis Bahan Hayati.....	7
2.6. Pati.....	8

2.6. Pati.....	8
2.7. Gelatinisasi Pati.....	9
2.8. Bahan-Bahan Ekstrusi.....	11
A. Tepung Garut.....	11
B. Tepung Ketela.....	12
C. Tepung Jagung.....	12
D. Tepung Ikan.....	14
E. Susu.....	15
F. Tepung Kedelai.....	16
BAB III. METODE PENELITIAN	17
3.1. Bahan.....	17
3.2. Alat	17
3.3. Lokasi Penelitian.....	17
3.4. Pendekatan Teori.....	17
3.5. Penelitian Pendahuluan.....	19
3.6. Penelitian Utama.....	20
3.7.1 Rancangan Penelitian.....	20
3.6.2 Pengumpulan Data.....	21
3.7. Analisa Data	21
3.7.1 Analisa Grafik Regresi Linear.....	21
3.7.2 Analisa Regresi Multivariasi.....	22
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	23
5.1. Hasil Penelitian	23

A. Kecepatan Alir Ekstrudat.....	23
B. Laju Massa Ekstrudat.....	25
C. Densits Ekstrudat.....	27
D. Pemekaran Ekstrudat	29
E. Kadar Air Ekstrudat.....	31
F. Kuat Tekan dan Kuat Tarik Ekstrudat.....	35
5.1. Pembahasan	38
A. Kecepatan Alir Ekstrudat.....	38
B. Laju Massa Ekstrudat.....	40
C. Densits Ekstrudat.....	41
D. Pemekaran Ekstrudat.....	43
E. Kadar Air Ekstrudat.....	44
F. Kuat Tekan dan Kuat Tarik Ekstrudat.....	47
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1 Kesimpulan.....	52
DAFTAR PUSTAKA	