

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II Tinjauan Pustaka .....	7
2.1 MP-ASI Krekers Beras.....	7
2.2 Finger Food .....	8
2.3 Bahan Pembuatan Krekers Beras .....	8
2.3.1 Tepung Beras Putih ( <i>Oryza sativa L.</i> ) .....	8
2.3.2 Putih Telur .....	10
2.3.3 Pati Kentang.....	11
2.3.4 Tepung Tapioka .....	12
2.3.5 <i>Baking Powder</i> .....	13
2.3.6 Buah Naga.....	14
2.3.7 Mangga .....	15
2.3.8 Gula Tebu .....	16
2.3.9 Jeruk Medan.....	17
2.4 Proses Pembuatan Krekers Beras .....	19
2.4.1 Sortasi .....	19
2.4.2 Pengayakan .....	21

2.4.3 Pencampuran 1 .....	22
2.4.4 Pencampuran II .....	22
2.4.5 Pembuatan Meringue .....	23
2.4.6 Pencampuran 3 .....	26
2.4.7 Pencetakan .....	27
2.4.8 Pengovenan .....	27
2.5 Hipotesis Penelitian .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
3.1 Alat .....	29
3.2 Bahan .....	29
3.3 Waktu dan Tempat .....	30
3.4 Profil Perusahaan .....	30
3.5 Tahapan Penelitian .....	32
3.5.1 Formulasi Bahan Dasar .....	32
3.5.2 Analisis Sensoris .....	34
3.5.3 Analisis Kimia .....	37
3.5.4 Analisis Statistik .....	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
4.1 Formulasi Krekers Beras .....	43
4.1.1 <i>Trial</i> tanpa putih telur .....	45
4.1.2 <i>Trial</i> dengan putih telur .....	47
4.1.3 <i>Trial</i> dengan perbedaan perlakuan pada tepung beras .....	49
4.1.4 <i>Trial</i> rasa pada varian mangga .....	53
4.1.5 Formulasi Krekers Rasa Buah Naga .....	54
4.2 Analisis Sensoris .....	57
4.2.1 Warna .....	58
4.2.2 Kerenyahan .....	58
4.2.3 <i>Melting</i> .....	59
4.2.4 Tekstur keseluruhan .....	60
4.2.5 Rasa .....	60
4.2.6 Aroma .....	61
4.2.7 <i>Overall</i> .....	62
4.2.8 Penentuan Formulasi Terbaik .....	62
4.3 Analisis Kimia .....	64

4.3.1 Kadar Air .....	65
4.3.2 Kadar Abu.....	66
4.3.3 Kadar Protein .....	66
4.3.4 Kadar Lemak.....	67
4.3.5 Kadar Karbohidrat .....	68
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
5.1 Kesimpulan.....	69
5.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA .....	71
LAMPIRAN.....	76