

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
BAB III METODE PENELITIAN	29
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
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
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