

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
ABSTRAK.....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	13
1.1. Latar Belakang.....	13
1.2. Tinjauan Pustaka.....	3
1.3. Perumusan Masalah.....	6
1.4. Batasan Masalah.....	7
1.5. Tujuan Penelitian.....	7
1.6. Manfaat Penelitian .....	7
BAB II DASAR TEORI .....	8
2.1. Talas.....	8
2.1.1. Gambaran Umum.....	8
2.1.2. Tepung Talas Belitung.....	9
2.1.3. Proses Penepungan Tepung Talas .....	10
2.2. Biskuit.....	10
2.3. Sereal .....	11
2.4. Pengaruh terhadap Faktor Proses .....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1. Objek Penelitian .....	16
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	16
3.2.1. Alat.....	16
3.2.2. Bahan .....	16
3.3. Kebutuhan Data.....	17
3.4. Tata Laksana Penelitian.....	17
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian .....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26

4.1. Pengaruh Komposisi Air Adonan dan Suhu Pemanggangan terhadap Kadar Air Biskuit.....	26
4.2. Pengaruh Komposisi Air Adonan dan Suhu Pemanggangan terhadap Nilai Total Perbedaan Warna Biskuit.....	28
4.3. Pengaruh Komposisi Air Adonan dan Suhu Pemanggangan terhadap Tingkat Kekerasan Biskuit.....	31
4.4. Pengaruh Komposisi Air Adonan dan Suhu Pemanggangan terhadap <i>Swelling Ratio</i> Biskuit.....	33
4.5. Pemilihan Komposisi Air Adonan dan Suhu Pemanggangan Terbaik...	34
4.6. Perbandingan Biskuit Terbaik dengan SNI dan Benchmark .....	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
5.1. Kesimpulan.....	39
5.2. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN .....	45
Lampiran 1. Hasil Uji Fisikokimia .....	45
Lampiran 2. Hasil Analisis SPSS .....	49
Lampiran 3. Perhitungan Metode SAW .....	57
Lampiran 4. Hasil Uji Hedonik .....	58
Lampiran 5. Gambar Produk.....	59