

## DAFTAR ISI

Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran .....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan .....	5
1.4 Manfaat .....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Beras Analog .....	6
2.2 Tahapan Pembuatan Beras Analog.....	8
2.3 Bahan Baku Pembuatan Beras Porang.....	11
2.3.1 Tepung Porang.....	11
2.3.2 Tepung Sagu .....	11
2.3.3 Tepung Beras .....	12
2.3.4 Tepung Mocaf.....	12
2.4 Parameter Pengujian Beras Analog.....	13
2.4.1 Sifat Fisik .....	13
2.4.2 Sifat Kimia .....	14
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	16
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	16
3.2 Bahan Penelitian .....	16
3.3 Alat Penelitian.....	18
3.3.1 Alat pembuat beras porang.....	18
3.3.2 Alat pengujian karakteristik fisik beras analog .....	26
3.3.3 Alat pengujian karakteristik kimia beras analog .....	30
3.4 Tahapan Penelitian .....	34
3.4.1 Penelitian Pendahuluan .....	34
3.5 Rancangan Percobaan .....	36

3.6	Prosedur Penelitian .....	36
3.7	Pengambilan Data .....	39
3.7.1	Analisis Sifat Fisik .....	39
3.7.2	Analisis Sifat Kimia (Uji Proksimat dan Kalsium Oksalat).....	43
3.8	Analisis Data .....	47
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....		49
4.1	Analisis Karakteristik Beras Porang .....	49
4.1.1	Kadar air .....	49
4.1.2	<i>Particle density</i> .....	51
4.1.3	<i>Bulk density</i> .....	52
4.1.4	<i>Angle of repose</i> .....	55
4.1.5	Warna.....	57
4.1.6	Tekstur .....	60
4.2	Analisis Karakteristik Kimia Beras Analog .....	62
4.2.1	Kadar oksalat beras analog.....	62
4.2.2	Uji proksimat.....	63
BAB 5 PENUTUP .....		67
5.1	Kesimpulan .....	67
5.2	Saran .....	67
DAFTAR PUSTAKA .....		68
LAMPIRAN.....		73