

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I : PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan .....	4
1.4. Batasan masalah .....	4
1.5. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II : TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1. Beras analog .....	6
2.2. Komposisi Beras Analog .....	7
2.3. Umbi Porang .....	8
2.4. Tepung porang .....	9
2.5. Tepung Tapioka .....	10
2.6. Tepung sagu .....	11
2.7. Tepung beras .....	12
2.8. Modified Cassava Flour (MOCAF) .....	13
2.9. Amilosa dan amilopektin .....	14
2.10. Karakteristik masak beras analog.....	15
<b>BAB III : METODE PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
3.1. Waktu dan Tempat .....	21
3.2. Bahan penelitian.....	21
3.3. Alat Penelitian.....	22
3.4. Penelitain pendahulu .....	30
3.5. Rancangan penelitian .....	31
3.6. Prosedur Pemasakan Beras Analog.....	32
3.7. Karakterisasi sifat fisik dan kimia.....	32
3.8. Analisis data .....	38

<b>BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
4.1 Hasil Karakteristik Fisik Nasi dari Beras Analog .....	40
4.2 Analisi kimia nasi beras analog .....	64
<b>BAB V : PENUTUP .....</b>	<b>68</b>
5.1 Kesimpulan.....	68
5.2 Saran .....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>76</b>