



DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	4
1.4. Batasan masalah	4
1.5. Manfaat Penelitian	5
BAB II : TINJAUAN PUSTAKA	6
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
BAB III : METODE PENELITIAN	21
3.1. Waktu dan Tempat	21
3.2. Bahan penelitian.....	21
3.3. Alat Penelitian.....	22
3.4. Penelitian 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



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA NASI BERAS PORANG DENGAN VARIASI KOMPOSISI TEPUNG
LOKAL YANG DIPROSSES

SKALA PILOT DI AGROFORESTRY PERHUTANI, JAWA TIMUR

ADVEN KHRISTIANTO, Hanim Zuhrotul Amanah, S.T.P. M.P., Ph.D ; Dr. Sri Rahayoe, S.T.P., M.P

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

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