

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan.....	3
1.5. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Sereal <i>Flakes</i>	5
2.2. Tepung Berbasis Biji-Bijian (<i>Multigrain</i>) dan Pisang sebagai Bahan Baku Pembuatan Produk Flakes Lokal.....	6
2.2.1. Jagung	6
2.2.2. Beras Merah	7
2.2.3. Kacang Hijau.....	7
2.2.4. Kacang Merah	8
2.2.5. Pisang	8
2.3. Pembuatan <i>Multigrain Flakes</i>	9
2.4. Parameter Penurunan Kualitas <i>Multigrain Flakes</i>	10
2.4.1. Kadar Air.....	11
2.4.2. Kekerasan.....	12

2.4.3.	Warna	12
2.4.4.	Angka Peroksida	13
2.5.	Pendugaan Umur Simpan <i>Flakes</i>	13
2.6.	Pengemasan sebagai Upaya Memperpanjang Umur Simpan <i>Flakes</i>	15
BAB III METODE PENELITIAN.....		18
3.1.	Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.2.	Alat dan Bahan Penelitian	18
3.2.1.	Peralatan Penelitian	18
3.2.2.	Bahan-Bahan Penelitian	22
3.3.	Tahapan Penelitian	23
3.3.1.	Persiapan	23
3.3.2.	Pengemasan dan Pengondisian Tempat Penyimpanan	26
3.3.3.	Pengukuran Permeabilitas Kemasan	27
3.3.4.	Pengukuran Perubahan Parameter Karakteristik Multigrain Flakes selama Penyimpanan	28
3.4.	Analisis Data	30
3.4.1.	Kadar Air.....	31
3.4.2.	Warna (Lightness).....	31
3.4.3.	Angka Peroksida	31
3.4.4.	Permeabilitas Kemasan	31
3.4.5.	Pendugaan Umur Simpan Multigrain Flakes dengan Persamaan Kinetika	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		35
4.1.	Perubahan Kualitas <i>Multigrain Flakes</i> pada Berbagai Suhu dan Kelembapan.....	35
4.1.1.	Perubahan Kadar Air.....	36
4.1.2.	Perubahan Kekerasan	39
4.1.3.	Perubahan Warna	42
4.1.4.	Perubahan Angka Peroksida	45
4.2.	Pengaruh Ketebalan Kemasan terhadap Parameter Kualitas <i>Multigrain Flakes</i>	46
4.3.	Konstanta Perubahan Kualitas <i>Multigrain Flakes</i> selama Penyimpanan.....	47
4.4.	Umur Simpan <i>Multigrain Flakes</i> Berdasarkan Persamaan Kinetika	50

BAB V PENUTUP.....	53
5.1. Kesimpulan.....	53
5.2. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Peralatan pembuatan flakes	19
Gambar 3.2 Peralatan untuk pengukuran kualitas <i>flakes</i> selama penyimpanan....	20
Gambar 3.3 Peralatan uji angka peroksida.....	21
Gambar 3.4 Peralatan pengemasan dan penyimpanan flakes	21
Gambar 3.5 Diagram alir tahapan penelitian	23
Gambar 3.6 Diagram alir pembuatan sampel <i>multigrain flakes</i>	24
Gambar 3.7 Proses pembuatan multigrain flakes.....	26
Gambar 3.8 Proses pengemasan sampel	26
Gambar 3.9 Pengondisian ruang penyimpanan.....	27
Gambar 3.10 Pengukuran permeabilitas kemasan	28
Gambar 3. 11 Prosedur pengukuran angka peroksida.....	30
 Gambar 4.1 Grafik Perubahan Kadar Air Flakes Suhu Selama Masa Penyimpanan	 38
Gambar 4.2 Grafik Perubahan kekerasan Flakes Selama Masa Penyimpanan	41
Gambar 4.3 Grafik Perubahan Warna Flakes Suhu Selama Masa Penyimpanan .	44

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Mutu Flakes	6
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Beras Merah.....	7
Tabel 2.3 Kandungan Gizi tepung Kacang Merah.....	8
Tabel 2.4 Pengaruh Faktor terhadap Reaksi Deteriorasi Produk Pangan	10
Tabel 2.5 Permeabilitas Beberapa Kemasan	15
 Tabel 3.1 Alur Pelaksanaan Penelitian.....	 18
 Tabel 4.1 Pengaruh Suhu dan Kelembapan terhadap Perubahan Kualitas Flakes selama Penyimpanan	 35
Tabel 4.2 Penamaan Sampel	36
Tabel 4.3 Perubahan Angka Peroksida selama Penyimpanan	45
Tabel 4.4 Permeabilitas Kemasan	46
Tabel 4.5 Pengaruh Ketebalan Kemasan terhadap Kualitas Flakes selama Penyimpanan	46
Tabel 4.6 Nilai k Perubahan Kadar Air selama Penyimpanan.....	48
Tabel 4.7 Nilai k Perubahan Kekerasan selama Penyimpanan	49
Tabel 4.8 Nilai k Perubahan Warna selama Penyimpanan	49
Tabel 4.9 Pendugaan Umur Simpan Berdasarkan Parameter Kadar Air	51
Tabel 4.10 Pendugaan Umur Simpan Berdasarkan Parameter Kekerasan	51