

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	13
1.1 Latar Belakang	13
1.2 Rumusan Masalah	15
1.3 Tujuan Penelitian.....	16
1.4 Batasan Masalah.....	16
1.5 Manfaat Penelitian.....	16
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	18
2.1. Profil Industri	18
2.2. Biskuit	19
2.3. Bahan Penyusun Biskuit.....	21
2.3.1. Beras Putih	21
2.3.2. Kacang Hijau	22
2.3.3. Pati Garut	22
2.3.4. Sagu.....	23
2.3.5. Lemak Nabati.....	24
2.3.6. Gula.....	25
2.3.7. Almond	25
2.3.8. Lesitin Kedelai	26
2.3.9. Natrium Bikarbonat	26
2.3.10. Garam.....	27
2.3.11. Bubuk Kayu Manis	27
2.4. Perubahan yang Terjadi Selama Proses	28
2.5. Parameter Organoleptik.....	29
2.5.1 Warna	29
2.5.2 Aroma	30
2.5.3 Rasa.....	30

2.5.4	Tekstur.....	30
2.5.5	Kesukaan keseluruhan (<i>Overall</i>).....	31
BAB III METODE PENELITIAN		32
3.1	Bahan.....	32
3.2	Peralatan	32
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian	33
3.4	Tahapan Penelitian	33
3.4.1	Formulasi Biskuit dengan Bahan Bebas Gluten	33
3.4.2	Diagram Alir Pembuatan Biskuit	37
3.4.3	Analisis Kimia	38
3.4.4	Formulasi Penyesuaian SNI Nilai Gizi	39
3.4.5	Analisis Kimia	39
3.5	Rancangan Penelitian	39
3.6	Metode Analisis.....	40
3.6.1	Uji Kimia	40
3.6.2	Uji Sensoris.....	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		43
4.1	Formulasi Bahan Bebas Gluten.....	43
4.2	Formulasi Varian Tepung Gasol Organik	51
4.3	Perhitungan Kadar Nilai Gizi	55
4.3.1.	Kadar Protein	56
4.3.2.	Kadar Lemak.....	56
4.3.3.	Kadar Air.....	56
4.3.4.	Kadar Abu	57
4.3.5.	Total Karbohidrat	57
4.4	Reformulasi Penyesuaian SNI Nilai Gizi.....	57
4.5	Uji Sensoris Produk.....	60
4.6	Nilai Gizi Setelah Proses Reformulasi	67
BAB V PENUTUP		69
5.1	Kesimpulan.....	69
5.2	Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA		71
LAMPIRAN.....		75