



Kata Pengantar	vi
Daftar Isi	viii
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar	xi
Abstrak	xii
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Melinjo	4
B. Beras	9
C. Gelatinisasi	16
D. Proses Pembuatan Kerupuk Melinjo	20
1. Bahan baku kerupuk melinjo	20
2. Tahapan proses pembuatan kerupuk melinjo..	22
E. Sifat-sifat Kerupuk	25
1. Kenampakan (warna)	25
2. Flavor (citarasa)	25
3. Tekstur (kerenyahan)	26
III. BAHAN DAN METODA PENELITIAN	28
A. Bahan dan Alat	28
1. Bahan-bahan	28
2. Alat-alat	28
B. Metoda Penelitian	29
1. Tempat penelitian	29
2. Metoda pembuatan tepung melinjo	29
3. Metoda pembuatan kerupuk melinjo dengan tepung beras sebagai bahan pencampur ...	31



4. Penelitian pendahuluan	31
5. Penelitian pembuatan kerupuk melinjo dengan tepung beras sebagai bahan pencampur..	33
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Tepung Melinjo dan Tepung Beras	35
B. Penelitian Pendahuluan	36
C. Pembuatan Kerupuk Melinjo dengan Tepung Beras Sebagai Bahan Pencampur	43
1. Pengaruh substitusi tepung beras terhadap sifat-sifat kerupuk melinjo	43
a. Pengembangan kerupuk melinjo	43
b. Warna kerupuk melinjo	45
c. Kerenyahan kerupuk melinjo	47
d. Flavor (citarasa) kerupuk melinjo	49
e. Kesukaan secara keseluruhan kerupuk melinjo	50
2. Komposisi kimia kerupuk melinjo yang disukai	52
V. KESIMPULAN	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN I	58
LAMPIRAN II	67