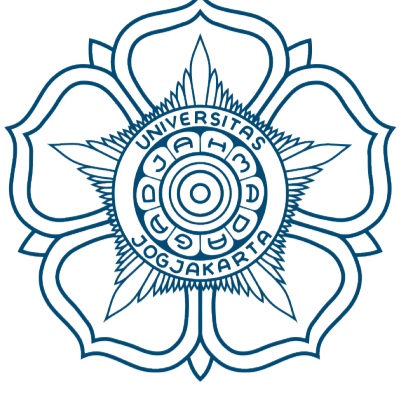




	halaman
INTI SARI	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iv
KATA PEENGGANTTAR	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk	5
B. Zat Besi	10
C. Kerupuk	19
D. Hipotesis	22
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	23
A. Bahan dan Alat	23
B. Jalan Penelitian	24
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Bahan Dasar	29
B. Kerupuk Berbumbu	32
C. Kerupuk Bandung Tanpa Bumbu	35
1. Kadar air kerupuk mentah	38
2. Kadar air kerupuk matang	40
3. Kadar protein terlarut	41
4. Kadar zat besi total	43
5. Kadar zat besi terion	44
6. Kadar zat besi terlarut	46



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**STUDI PENINGKATAN KANDUNGAN ZAT BESI KERUPUK BANDUNG DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG KULIT KEDELAI**

YOSEPHIN ERAWATI DEWI, Ir. Agnes Murdiati, MS.; Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, M.Sc.; Ir. Umar Sañtosa, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1991 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

7. Uji inderawi	47
a. warna	47
b. citarasa	49
c. kerenyahan	50
8. Perbandingan pengembangan kerupuk Bandung berbumbu dan tanpa bumbu	52
BAB V. KESIMPULAN	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	60