



DAFTAR ISI

	halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR DIAGRAM.....	vi
INTISARI.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Proses Ekstrusi Teksturisasi Bahan Pangan.	4
B. Tepung Tempe Kedele.....	9
C. Tepung Beras Ketan.....	10
D. Tepung Tapioka.....	10
E. Air.....	11
F. Sifat-Sifat Produk Ekstrusi.....	11
1. Warna.....	11
2. Tekstur.....	13
3. Flavor.....	14
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	15
A. Bahan.....	15
B. Alat... ..	15
C. Jalannya Penelitian Yang Dilakukan.....	15
1. Pembuatan tepung tempe kedele.....	15
2. Penelitian pendahuluan.....	16
3. Penelitian lanjutan.....	18



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PEMBUATAN PRODUK TEREKSTRUSI DENGAN BAHAN CAMPURAN TEPUNG TEMPE KEDELE
FERRI H.HUTAJULU, Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, MSc.; Ir. Indiyah Sulistyo Utami, MS.; Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 1996 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
A. Penetapan Tingkat Kandungan Air Adonan dan Kondisi Operasi Ekstruder.....	22
B. Pengaruh Variasi Adonan Terhadap Penilaian Bulk Density dan Uji Organoleptik Produk.	27
1. Bulk Density.....	27
2. Analisa Uji Organoleptik.....	30
 BAB V. KESIMPULAN dan SARAN.....	 42

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN