



DAFTAR ISI

	halaman
Halaman judul	
Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iii
Daftar Tabel	v
Daftar Gambar	vi
Intisari	vii
I. Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
II. Tinjauan Pustaka	5
A. Sagu	5
B. Tempe	7
C. Tepung Tempe	8
D. Pengolahan Dengan Teknologi Ekstrusi	10
E. Gelatinisasi Pati	15
F. Tekstur	19
III. Metode Penelitian	21
A. Bahan dan Alat	21
B. Metode Penelitian	22
1. Tempat Penelitian	22



2. Pelaksanaan Penelitian	22
a. Penelitian Pendahuluan	22
b. Penelitian Lanjutan	25
3. Metode Analisis	25
4. Rancangan Percobaan	26
IV. Hasil dan Pembahasan	29
A. Penelitian Pendahuluan	29
1. Analisa Proksimat Bahan Baku	29
2. Penentuan kondisi proses	30
3. Pembuatan Produk	33
B. Penelitian Lanjutan	37
1. Sifat Fisik Produk	37
a. Derajat Pengembangan	37
b. Derajat Gelatinisasi	40
c. Kerenyahan Produk Ekstrusi	44
2. Sifat Organoleptik Produk	47
V. Kesimpulan dan Saran	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53

Daftar Pustaka

Lampiran