

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
MOTO.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Tanaman kentang.....	4
B. Umbi kentang.....	6
C. Komposisi kimia umbi kentang.....	7
D. Varietas kentang.....	9
1. Granola.....	9
2. Atlantik.....	10
3. Diamant.....	10
E. Criping kentang.....	11
1. Pembersihan dan Pencucian.....	12
2. Pengupasan.....	12
3. Pengirisan.....	12
4. Penggorengan.....	13
F. Perendaman.....	15
G. Mutu criping kentang.....	19
H. Hipotesa.....	20

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	21
A. Bahan.....	21
1. Umbi kentang.....	21
2. Bahan kimia.....	21
B. Alat penelitian.....	21
1. Alat untuk proses.....	21
2. Alat analisa.....	21
C. Tempat penelitian.....	22
D. Rancangan percobaan.....	22
E. Jalannya penelitian.....	23
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Bahan dasar.....	25
1. Kadar air umbi kentang.....	25
2. Kadar pati umbi kentang.....	25
3. Kadar gula reduksi umbi kentang.....	26
B. Hasil antara.....	28
C. Hasil akhir.....	30
1. Kadar air.....	30
2. Warna criping kentang.....	32
3. Kadar minyak.....	34
4. Tekstur (kerenyahan) criping.....	36
5. Uji organoleptis.....	38
6. Hubungan antara uji obyektif dan organoleptis.....	40
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	xii
LAMPIRAN.....	xiv