

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	2
1.3. Perumusan Masalah	5
1.4. Batasan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II DASAR TEORI	7
2.1. Sorgum.....	7
2.2. Pasta.....	11
2.2.1. Pasta <i>Conchiglie</i>	14
2.3. Modifikasi Pati	14
2.3.1. Modifikasi Fisik <i>Heat Moisture Treatment</i> (HMT).....	15

2.3.1.1. Metode <i>Autoclaving-Cooling</i>	16
2.4. Kacang Hijau.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1. Objek Penelitian	18
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	18
3.2.1 Alat.....	18
3.2.2 Bahan	18
3.3. Kebutuhan Data	19
3.4. Tata Laksana Penelitian.....	20
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	28
BAB IV	29
4.1. Penentuan Resep Pasta Sorgum <i>Conchiglie</i>	29
4.2. Karakteristik Sifat Fisik Pasta Sorgum <i>Conchiglie</i>	29
4.2.1. Kadar Air Pasta <i>Conchiglie</i>	29
4.2.2. <i>Firmness</i> Pasta Sorgum <i>Conchiglie</i>	30
4.2.3. <i>Browning Index</i> (BI) Pasta Sorgum <i>Conchiglie</i>	32
4.3. <i>Cooking Quality</i> Pasta Sorgum <i>Conchiglie</i>	34
4.3.1. <i>Cooking loss</i>	34
4.3.2. <i>Cooking weight</i>	36
4.4. Perlakuan Terbaik Metode <i>Simple Additive Weighting</i> (SAW).....	37
BAB V	41
5.1. Kesimpulan	41
5.2. Saran	41
LAMPIRAN	47