

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Oven dan Perpindahan Panas.....	6
2.2 Pengeringan dan Laju Pengeringan.....	8
2.3 Flakes.....	11
2.4 Bahan Pembuatan Multi Grain Flakes.....	13
2.4.1 Pisang dan Tepung Pisang.....	13
2.4.2 Jagung dan Tepung Jagung.....	14
2.4.3 Kacang Hijau dan Tepung Kacang Hijau.....	14
2.4.4 Beras Merah dan Tepung Beras Merah.....	15
2.4.5 Kacang Merah dan Tepung Kacang Merah.....	15
2.4.6 Garam.....	16
2.4.7 Gula Halus.....	16
2.4.8 Margarin.....	17
2.4.9 Natrium Bikarbonat.....	17
2.4.10 Air.....	18
2.5 Pengaruh Suhu Pengovenan terhadap Karakteristik Fisik.....	18
2.6 Pengaruh Suhu Pengovenan terhadap Karakteristik Kimia.....	19

2.6.1	Kadar Lemak.....	19
2.6.2	Kadar Karbohidrat.....	20
2.6.3	Kadar Protein	20
2.6.4	Kadar Air.....	21
2.6.5	Kadar Abu	21
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....		23
3.1	Bahan Penelitian.....	23
3.2	Alat Penelitian	23
3.2.1	Alat Pembuatan <i>Flakes</i>	23
3.2.2	Alat Pengambilan Data	24
3.3	Tempat Penelitian	24
3.4	Tahapan Penelitian	25
3.4.1	Proses Pembuatan Flakes	25
3.4.2	Data Susut Bobot dan Suhu Bahan	25
3.4.3	Kadar Air.....	25
3.4.4	Laju Pengeringan	26
3.4.5	<i>Bulk dan Tapped Density</i>	27
3.4.6	<i>Water Absorption Capacity (WAC) dan Water Solubility Index (WSI)</i>	28
3.4.7	Warna	28
3.4.8	Daya Rehidrasi.....	29
3.4.9	Kadar Abu	29
3.4.10	Kadar Protein	30
3.4.11	Kadar Lemak.....	30
3.4.12	Kadar Karbohidrat.....	31
3.4.13	Energi	31
3.5	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	31
3.5.1	Rancangan Percobaan	31
3.5.2	Analisis Data	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		34
4.1	Perubahan Suhu.....	34
4.2	Laju Pengeringan.....	38

4.3	Warna.....	46
4.4	<i>Density</i> dan <i>Tapped Density</i>	49
4.5	<i>Water Absorption Index</i> dan <i>Water Solubilty Index</i>	51
4.6	Daya Rehidrasi	53
4.7	Analisis Proksimat.....	54
4.8	Analisis Kandungan Energi.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		60
5.1	Kesimpulan.....	60
5.2	Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA		62
LAMPIRAN.....		69