

	<b>Hal.</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PESAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1. 1. Latar Belakang dan Masalah.....	<b>1</b>
1. 2. Tujuan Penelitian.....	<b>4</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
2. 1. Tinjauan Bahan.....	<b>5</b>
2. 2. Tinjauan Alat.....	<b>22</b>
2. 3. Hipotesis.....	<b>26</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>27</b>
3. 1. Bahan.....	<b>27</b>

3. 3. Analisa.....	28
3. 4. Jalannya Penelitian.....	31
3. 5. Rancangan Percobaan.....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
4. 1. Hasil Pengujian Sifat Fisik.....	34
4. 2. Hasil Pengujian Sifat Fisikokimiawi.....	36
4. 3. Hasil Pengujian Sifat Kimiawi.....	40
4. 4. Hasil Pengujian Mutu Tanak.....	47
4. 5. Hasil Pengujian Sifat Organoleptik Nasi.....	49
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>53</b>
5. 1. Kesimpulan.....	53
5. 2. Saran.....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>59</b>