



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
<i>ABSTRAK</i>	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II DASAR TEORI	5
2.1. Ubi Kayu	5
2.2. Tepung Mocaf	6
2.3. <i>Crackers</i>	8
2.4. Tepung Tempe	11
2.5. Xanthan Gum	12
BAB III METODE PENELITIAN	15
3.1. Objek Penelitian	15
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	15
3.2.1. Alat	15
3.2.2. Bahan	16



3.2.3. Kebutuhan Data	16
3.2.4. Tata Laksana Penelitian	17
3.2.5. Identifikasi dan Perumusan Masalah	18
3.2.6. Studi Literatur	19
3.2.7. Penelitian Pendahuluan	19
3.2.8. Penentuan Rancangan Percobaan	19
3.2.9. Pelaksanaan penelitian	19
3.2.10. Pembuatan Produk <i>Crackers</i>	21
3.2.11. Pengujian Produk	23
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian	28
3.3.1. Analisis Uji Statistik	28
3.3.2. Penentuan Formula Terpilih	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Penelitian Pendahuluan	31
4.2. Pengaruh Variasi Perbandingan Tepung Mocaf Dengan Tepung Tempe Serta Penambahan Xanthan Gum Terhadap Karakteristik Crackers Mocaf Tempe	32
4.3. Pengaruh variasi perbandingan tepung mocaf dengan tepung tempe serta penambahan xanthan gum terhadap Karakteristik Fisik Crackers Mocaf Tempe	33
4.3.1. Pengaruh Variasi Perbandingan Tepung Mocaf Dengan Tepung Tempe Serta Penambahan Xanthan Gum Terhadap Karakteristik Tekstur Crackers Mocaf Tempe	34
4.4. Pengaruh Variasi Perbandingan Tepung Mocaf Dengan Tepung Tempe Serta Penambahan Xanthan Gum Terhadap Warna (<i>Browning Index</i>) Crackers Mocaf Tempe	39
4.4.1. Pengaruh Variasi Perbandingan Tepung Mocaf Dengan Tepung Tempe Serta Penambahan Xanthan Gum Terhadap Karakteristik Kimia <i>Crackers</i> Mocaf Tempe	41



4.5. Pemilihan Formula Terbaik	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1. Kesimpulan.....	48
5.2. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49