



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH PENCAMPURAN PATI TAPIOKA KEDALAM TEPUNG BERAS TERHADAP SIFAT-SIFAT
REMPEYEK YANG DIHASILKAN
ANTIK HERI PRIHYANTININGSIH, Dr. Ir. Haryadi, M.App.Sc.; Ir. Supriyanto, SU.
Universitas Gadjah Mada, 1990 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR ISI

	halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
INTISARI	viii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Beras	4
B. Pati	8
C. Bahan Pembuatan Rempeyek	12
1. Tepung beras	12
2. Pati tapioka	14
3. Santan	16
4. Telur	17
D. Tahapan Pengolahan Serta Perubahan yang Terjadi Selama Pengolahan	19
1. Pencampuran bahan	19
2. Penggorengan	20
3. Sifat-sifat rempeyek	22
III. CARA PENELITIAN	25
A. Bahan dan Alat	25



	halaman
1. Bahan	25
2. Alat	25
B. Jalannya Penelitian	25
1. Tempat penelitian	25
2. Rancangan percobaan	26
3. Analisis bahan dasar	26
4. Pembuatan rempeyek	26
5. Cara penelitian	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Analisis Bahan Dasar	34
B. Pengaruh Jumlah Pati Tapioka yang Dicampur- kan	36
1. Kerenyahan	36
2. Kadar minyak	39
3. Sifat higroskopik	41
4. Uji kesukaan	44
C. Pengaruh Formula yang Digunakan	47
1. Kerenyahan	47
2. Kadar minyak	50
3. Sifat higroskopik	53
4. Uji kesukaan	56
V. PENUTUP	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	66