UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME iii
HALAMAN PENGESAHAN iv
HALAMAN PERSEMBAHAN v
KATA PENGANTAR viii
DAFTAR ISI ix
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR GAMBAR xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN xiii
ABSTRAK xiv
ABSTRACT xv
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Perumusan Masalah 3
1.3. Batasan Masalah 4
1.4. Tujuan Penelitian 4
1.5. Manfaat Penelitian 4
BAB II DASAR TEORI 5
2.1. Terang Bulan 5
2.2. Premiks Terang Bulan 7
2.3. Terang Bulan Bebas Gluten 8
2.4. Tepung Mocaf 10
2.5. Hidrokoloid 11
2.6. *Xanthan Gum* 12
2.7. *Hydroxypropyl Methylcellulose* (HPMC) 13
2.8. Mekanismen Kerja *Xanthan Gum* dan HPMC 13
2.9. Hipotesis 14
BAB III METODE PENELITIAN 15
3.1. Alat dan Bahan Penelitian 15
3.1.1. Alat 15
3.1.2. Bahan 16
3.2. Kebutuhan Data 16
3.3. Prosedur Penelitian 18

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Konsentrasi Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Produk Premiks Terang Bulan dari Modified Cassava Flour
Friska Cahya Firdausi, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M. Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.3.1. Identifikasi dan Perumusan Masalah 19
3.3.2. Persiapan Penelitian 19
3.3.3. Pembuatan Tepung Premiks dan Terang Bulan 20
3.3.4. Pengujian Hasil 23
3.4. Rencana Analisis Hasil Penelitian 26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 27
4.1. Pengaruh Konsentrasi *Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose* Terhadap Karakteristik Kimia Terang Bulan 27
4.1.1. Kadar Air Premiks Terang Bulan 27
4.1.2. Kadar Air Terang Bulan 29
4.1.3. Aktivitas Air Terang Bulan 31
4.1.4. Kadar Abu Terang Bulan 33
4.2. Pengaruh Konsentrasi *Xanthan Gum dan Hydroxypropyl Methylcellulose* Terhadap Karakteristik Fisik Terang Bulan 35
4.2.1. Viskositas Adonan Terang Bulan 35
4.2.2. Tekstur Terang Bulan 37
4.2.3. Densitas Terang Bulan 43
4.3. Tiga Formulasi Terbaik Berdasarkan Hasil Pengujian Menggunakan Metode *Simple Additive Weighting* (SAW) 45
4.4. Karakterisrik Sensoris dan Kesukaan Panelis Pada Produk Terang Bulan Berbasis Mocaf dengan Penambahan Hidrokoloid 47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 52
5.1. Kesimpulan 52
5.2. Saran 52
DAFTAR PUSTAKA 54
LAMPIRAN 64