

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Penelitian	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori.....	5
1. Gayam.....	5
2. Tepung	7
3. Pembuatan Tepung	8
4. Warna.....	9
5. Kadar Air.....	10
6. Kadar Protein.....	12
2.2 Hipotesis.....	14
BAB III. METODE PENELITIAN	15
3.1 Bahan Penelitian.....	15
3.2 Peralatan Penelitian	15
3.3 Lokasi Penelitian	15
3.4 Prosedur Penelitian.....	15

3.5 Analisis Data	19
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Preparasi Bahan Uji	21
4.2 Pembuatan Tepung Biji Gayam	21
4.3 Pengujian Karakteristik Tepung Biji Gayam	22
BAB V. PENUTUP	32
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan biji gayam.....	7
Tabel 4.1 Hasil analisis <i>whiteness index</i> pada tepung biji gayam	23
Tabel 4.2 Hasil analisis <i>whiteness index</i> tepung biji gayam	24
Tabel 4.3 Hasil analisis kadar air pada tepung biji gayam	26
Tabel 4.4 Hasil analisis kadar protein pada tepung biji gayam.....	28
Tabel 4.5 Hasil analisis kadar protein tepung biji gayam.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Gayam	6
Gambar 2.2 Biji Gayam	6
Gambar 3.1 Diagram Prosedur Penelitian	20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil analisis statistik warna tepung biji gayam.....	39
Lampiran 2. Hasil analisis One Way ANOVA warna tepung biji gayam	43
Lampiran 3. Hasil analisis statistik kadar air tepung biji gayam.....	45
Lampiran 4. Hasil analisis statistik kadar protein tepung biji gayam	49
Lampiran 5. Hasil uji One Way ANOVA pada kadar protein tepung biji gayam.	53
Lampiran 6. Hasil tepung gayam	55
Lampiran 7. Hasil analisis warna tepung gayam	56
Lampiran 8. Data pengujian kadar air	57
Lampiran 9. Data pengujian kadar protein	58