

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Tiwul Ayu	4
2.2 Kelapa	5
2.3 Tepung Singkong.....	6
2.4 Gula Semut.....	8
2.5 Pati dan Gelatinisasi.....	9
2.6 Pengaruh Pengukusan terhadap Kekerasan Tekstur	13
2.7 Retrogradasi dan Pengerasan Tekstur selama Penyimpanan	15
2.8 Pengujian sensoris.....	18
2.9 Hipotesis	19
BAB III. METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
3.2 Bahan	20
3.3 Alat.....	20
3.4 Rancangan Percobaan	21
3.4.1 Pengujian profil tekstur, kadar air, dan daya ikat air.....	21

3.4.2 Pengujian hedonik terhadap tekstur dan <i>Rate All That Apply</i>	21
3.4.3 Analisis statistik	22
3.5 Prosedur Penelitian	22
3.5.1 Pembuatan produk tiwul ayu	22
3.5.2 Pengukusan tiwul ayu	22
3.5.3 Pengujian profil tekstur	23
3.5.4 Pengujian kadar air	25
3.5.5 Pengujian daya ikat air	25
3.5.6 Uji hedonik terhadap tekstur dan <i>Rate All That Apply</i>	26
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Standarisasi Bahan	27
4.1.1 Komposisi tiwul ayu	27
4.1.2 Distribusi partikel tepung singkong	27
4.1.3 Distribusi partikel gula semut	28
4.2 Standarisasi Proses	29
4.3 Analisis Profil Tekstur	30
4.3.1 Pengaruh pengukusan terhadap <i>hardness</i> tiwul ayu	30
4.3.2 Pengaruh pengukusan terhadap <i>adhesiveness</i> tiwul ayu	32
4.3.3 Pengaruh pengukusan terhadap <i>chewiness</i> tiwul ayu	33
4.3.4 Pengaruh pengukusan terhadap kadar air tiwul ayu	34
4.3.5 Pengaruh pengukusan terhadap daya ikat air tiwul ayu	35
4.3.6 Pengaruh kekerasan tiwul ayu terhadap kesukaan panelis	36
4.3.7 Profil Tekstur Hasil Uji <i>Rate All That Apply</i>	37
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
DAFTAR LAMPIRAN	43