

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
INTISARI.....	xv
<i>ABSTRACT</i> .....	xvi
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	4
1.3. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1. Tepung Kasava.....	5
2.2. Fermentasi dengan Asam Laktat.....	7
2.3. Oksidasi dengan Hidrogen Peroksida (H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ) & Radiasi UV .....	9
2.4. Pengeringan.....	12
2.5. <i>Baking Expansion</i> .....	13
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	15
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	15
3.2.1. Alat-alat Penelitian.....	15
3.2.2. Bahan Penelitian .....	23
3.3. Pelaksanaan Penelitian .....	24
3.3.1. Persiapan Bahan Baku .....	24
3.3.2. Rangkaian Proses Pembuatan Tepung Kasava .....	25

3.3.3. Metode Pengukuran Karakteristik Fisik Tepung Kasava.....	30
3.3.4. Analisis Data .....	37
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
4.1. Kadar Air Tepung Kasava.....	38
4.2. Ukuran Butiran Partikel Tepung Kasava .....	42
4.2.1. Derajat Kehalusan ( <i>Fineness Modulus</i> ) .....	42
4.2.2. Diameter Partikel Tepung Kasava (D).....	46
4.2.3. <i>Geometric Mean Diameter</i> (D <sub>gw</sub> ) .....	50
4.2.4. <i>Geometric Standard Deviation</i> (S <sub>gw</sub> ) .....	54
4.3. Derajat Keasaman (pH) Tepung Kasava.....	58
4.4. Pengujian Kerapatan Partikel ( <i>Bulk Density</i> ) Tepung Kasava.....	62
4.4.1. <i>Bulk Density</i> Gembur .....	62
4.4.2. <i>Bulk Density</i> Padat .....	66
4.5. Derajat Putih ( <i>Whiteness Index</i> ).....	70
4.6. <i>Baking Expansion</i> .....	74
4.6.1. <i>Baking Expansion</i> Metode Maria's Cookbook .....	74
4.6.2. <i>Baking Expansion</i> Metode Muffin Resep Soewitomo.....	78
<b>BAB V. PENUTUP.....</b>	<b>83</b>
5.1. Kesimpulan .....	83
5.2. Saran.....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>86</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>90</b>