



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	5
C. Batasan Masalah .....	5
D. Tujuan.....	6
E. Manfaat.....	6
BAB II LANDASAN TEORI .....	8
A. Singkong.....	8
B. Tepung Singkong.....	9
C. Saus.....	12
D. Umur Simpan.....	14
E. Kondisi Penyimpanan.....	16
BAB III METODOLOGI.....	22
A. Tempat dan Waktu Tugas Akhir .....	22
B. Ruang Lingkup Kajian .....	22
C. Tahapan Pelaksanaan.....	22
1. Pengumpulan data.....	22



2. Penelitian .....	23
3. Pengolahan data .....	26
D. Jadwal kegiatan.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
A. Deskripsi Kondisi Gudang Tepung .....	28
B. Pengujian parameter fisikokimia .....	33
1. Pengujian Kadar Air .....	34
2. Pengujian Derajat Asam .....	41
3. Pengujian Warna.....	43
4. Pengujian Viskositas.....	47
5. Pengujian pH.....	52
BAB V PENUTUP.....	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran .....	56
DAFTAR PUSTAKA .....	57



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 4.1 Gudang tepung PT. Lombok Gandaria .....	28
Gambar 4.2 dan Gambar 4.3 Ventilasi gudang .....	29
Gambar 4.4 dan Gambar 4.5 Penataan karung tepung.....	30
Gambar 4.6 Palet kayu .....	30
Gambar 4.7 Eternit atap yang rembes .....	31
Gambar 4.8 Instrumen pengendalian hama dalam gudang .....	31
Gambar 4.9 Alat kontrol suhu dan RH dalam gudang.....	32
Gambar 4.10 Grafik hasil pengujian kadar air .....	35
Gambar 4.11. 5 Tipe Kurva Isotermis.....	40
Gambar 4.12 Grafik hasil pengujian derajat asam .....	41
Gambar 4.13 Grafik hasil pengujian warna .....	44
Gambar 4.14 Grafik hasil pengujian viskositas 90 <sup>0</sup> C .....	48
Gambar 4.15 Grafik hasil pengujian viskositas 50 <sup>0</sup> C .....	49
Gambar 4.16 Grafik hasil pengujian pH .....	53



## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2. 1 Syarat Mutu Tepung singkong.....	11
Tabel 2. 2 Syarat Mutu Saus .....	13
Tabel 4. 1 Hasil pengujian kadar air .....	34
Tabel 4. 2 Hasil pengujian derajat asam .....	41
Tabel 4. 3 Hasil pengujian warna.....	44
Tabel 4. 4 Hasil pengujian viskositas 90 <sup>0</sup> C.....	48
Tabel 4. 5 Hasil pengujian viskositas 50 <sup>0</sup> C.....	49
Tabel 4. 6 Hasil pengujian pH.....	53



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran.1. Kadar air .....	62
Lampiran.2. Derajat asam .....	64
Lampiran.3. Warna.....	66
Lampiran.4. Viskositas 90 <sup>0</sup> C.....	68
Lampiran.5. Viskositas 50 <sup>0</sup> C.....	70
Lampiran.6. pH.....	72