



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**Uji Fisik dan Kimia Serta Klasifikasi Aroma Berbagai Jenis Tepung Singkong menggunakan
Electronic
nose**

SABILLA AVINDA DEVIANA, Dr. Rudiati Evi M., STP, MDT; Dr. Eng Kuwat Triyana, M.Si

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR PERSAMAAN.....	xii
LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan penelitian.....	3
1.3. Manfaat penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Deskripsi singkong.....	4
2.2. Kandungan ubi kayu (singkong)	6
2.3. Produk olahan ubi kayu.....	8
2.4. <i>Electronic nose</i> (E-Nose)	11
BAB III BAHAN DAN METODE	13
3.1. Tempat Penelitian.....	13



3.2. Alat dan Bahan Penelitian	13
3.2.1. Alat	13
3.2.2. Bahan	13
3.3. Tahapan penelitian	14
3.3.2. Kadar air.....	15
3.3.3. Senyawa Sianida	16
3.3.4. Uji statistik	18
3.3.5. <i>Electronic nose</i>	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Karakteristik warna, kadar air dan kandungan sianida	23
4.1.1. Karakteristik warna	23
4.1.2. Karakteristik kadar air.....	25
4.1.3. Karakteristik kandungan sianida	26
4.2. Deteksi aroma <i>electronic nose</i>	28
4.2.1. Analisis respon sensor.....	33
4.2.2. Analisis nilai respon sensor gelombang.....	42
4.2.3. Estraksi ciri dengan grafik radar	40
4.2.4. Analisis PCA (Principle Components Analysis).....	42
BAB V PENUTUP	47
5.1. Kesimpulan	47
5.2. Saran.....	47
Daftar Pustaka	48
Lampiran	50