

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN..... | vii |
| INTISARI..... | viii |
| ABSTACT | ix |
| DAFTAR ISI..... | x |
| DAFTAR TABEL..... | xii |
| DAFTAR GAMBAR | xv |
| BAB I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar belakang..... | 1 |
| 1.2. Rumusan masalah | 4 |
| 1.3. Tujuan | 4 |
| 1.4. Hipotesa | 4 |
| 1.5. Manfaat | 5 |
| 1.6. Ruang lingkup penelitian | 5 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA..... | 6 |
| 2.1. Singkong | 6 |
| 2.2. Tepung Mocaf..... | 7 |
| 2.3. Pati | 9 |
| 2.4. Gelatinisasi..... | 10 |
| 2.5. Oksidasi Hidrogen Peroksida (H ₂ O ₂) | 12 |
| 2.6. Irradiasi Sinar UV-C | 13 |
| 2.7. Gluten..... | 14 |
| 2.8. Produk olahan berbahan dasar tepung kasava | 15 |
| 2.9. Parameter pengamatan | 20 |
| 2.9.1. Kadar air | 20 |
| 2.9.2. Derajat putih | 20 |
| 2.9.3. <i>Bulk density</i> | 21 |
| 2.9.4. Derajat asam | 21 |
| 2.9.5. <i>Swelling index</i> | 21 |
| 2.9.6. <i>Baking expansion</i> | 22 |
| 2.9.7. Pengujian Organoleptik | 23 |
| BAB III. METODOLOGI PENELITIAN | 24 |
| 3.1. Landasan Teori | 24 |
| 3.1.1. Kadar air | 24 |
| 3.1.2. Fineness modulus..... | 25 |

| | | |
|-----------------------------|--|-----------|
| 3.1.3. | <i>Bulk density</i> | 25 |
| 3.1.4. | Derajat Putih | 27 |
| 3.1.5. | Derajat Keasaman | 27 |
| 3.1.6. | <i>Swelling index</i> | 28 |
| 3.1.7. | <i>Baking expansion</i> | 29 |
| 3.1.8. | Uji organoleptik | 30 |
| 3.2. | Tempat dan Waktu Penelitian..... | 30 |
| 3.3. | Alat dan Bahan Penelitian..... | 31 |
| 3.3.1. | Bahan Penelitian | 31 |
| 3.3.2. | Alat..... | 32 |
| 3.4. | Prosedur Pelaksanaan | 33 |
| 3.5. | Perancangan Penelitian | 38 |
| 3.6. | Parameter | 38 |
| 3.7. | Analisa Data..... | 39 |
| BAB IV. | HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 40 |
| 4.1. | Analisis Tingkat kehalusan Campuran Tepung Kasava dengan Gluten..... | 40 |
| 4.1.1. | Kadar air | 40 |
| 4.1.2. | Derajat putih | 43 |
| 4.1.3. | <i>Bulk density</i> | 46 |
| 4.1.4. | Derajat keasaman | 52 |
| 4.1.5. | <i>Swelling index</i> | 55 |
| 4.1.6. | <i>Baking expansion</i> | 58 |
| 4.1.7. | Uji Organoleptik | 72 |
| 4.1.8. | Penetapan perlakuan terbaik | 82 |
| BAB V. | PENUTUP | 85 |
| 5.1 | Kesimpulan | 85 |
| 5.2 | Saran | 86 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 87 |
| LAMPIRAN..... | | 91 |