

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	I
HALAMAN PENGESAHAN.....	Iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	Iv
KATA PENGANTAR.....	V
DAFTAR ISI.....	Vii
DAFTAR TABEL.....	Xi
DAFTAR GAMBAR.....	Xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	Xiii
INTISARI.....	Xiv
ABSTRACT.....	Xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Talas	4
2.2. Tepung Talas	6
2.2.1. Karakteristik Tepung Talas Safira.....	10

2.3. Pati Aren.....	13
2.4. Bihun.....	14
2.5. Karakteristik Bihun.....	17
2.6. Hipotesis.....	21

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.2. Alat dan Bahan.....	22
3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	23
3.3.1. Karakterisasi Sifat Kimia dan Fungsional Bahan Baku.....	23
3.3.2. Pembuatan Bihun.....	24
3.3.3. Karakterisasi Kualitas Bihun Komposit.....	25
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	26

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Sifat Kimia Pati Aren dan Tepung Talas Safira.....	28
4.2. <i>Swelling power</i> dan Kelarutan Tepung Talas Safira.....	32
4.3. Pengaruh Rasio Pati Aren dan Tepung Talas Safira terhadap Warna Bihun Kering.....	34
4.4. Pengaruh Rasio Pati Aren dan Tepung Talas Safira terhadap Kadar Air dan Kuat Patah Bihun Kering.....	36
4.5. Pengaruh Rasio Pati Aren dan Tepung Talas Safira terhadap Sifat Pemasakan Bihun	39

4.6. Pengaruh Rasio Pati Aren dan Tepung Talas Safira terhadap Sifat Tekstural Bihun Matang.....	46
4.7. <i>Spider-web</i> Kualitas Bihun Komposit.....	50
4.8. Uji Kesukaan terhadap Bihun Matang	53
4.9. <i>Spider-web</i> Uji Kesukaan terhadap Bihun Matang.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	59
5.2. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	68