

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
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 Tapioka	7
2.2. <i>Mocaf</i>	8
2.3. Usaha Pengembangan <i>Mocaf</i>	10
2.4. Parameter	12
2.4.1. Kadar air	12
2.4.2. Derajat Keasaman	12
2.4.3. <i>Swelling Index</i>	13

2.4.4.	<i>Bulk Density</i>	13
2.4.5.	Derajat putih.....	14
2.4.6.	<i>Baking Expansion</i>	14
2.4.7.	Uji Organoleptik.....	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		16
3.1.	Waktu dan Tempat Pelaksanaan Penelitian.....	16
3.2.	Alat dan Bahan Penelitian	16
3.2.1.	Alat.....	16
3.2.2.	Bahan Penelitian.....	19
3.3.	Prosedur Pelaksanaan	19
3.3.1.	Proses Pembuatan <i>Mocaf</i>	19
3.4.	Rancangan Penelitian	22
3.5.	Cara Pengukuran	23
3.5.1.	Kadar air.....	23
3.5.2.	Derajat Keasaman	23
3.5.3.	<i>Swelling Index</i>	24
3.5.4.	<i>Bulk Density</i>	25
3.5.5.	Derajat putih.....	26
3.5.6.	<i>Specific Volume</i>	26
3.5.7.	Uji Organoleptik.....	27
3.5.	Skema Penelitian	29
3.7.	Analisa Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		31
4.1.	Kadar air	31
4.2.	Derajat Keasaman.....	35

4.3. <i>Swelling index</i>	38
4.4. <i>Bulk density</i>	42
4.4.1. <i>Loose bulk density</i>	42
4.4.2. <i>Compacted Bulk Density</i>	46
4.5. Derajat putih	49
4.6. <i>Spesific volume</i>	53
4.6.1. <i>Spesific Volume Adonan</i>	53
4.6.2. <i>Spesific Volume Kue Muffin</i>	57
4.7. Organoleptik.....	70
4.7.1. Tekstur.....	70
4.7.2. Aroma.....	74
4.7.3. Warna	76
4.7.4. Rasa.....	79
4.7. Perlakuan Terbaik.....	81
BAB V PENUTUP	83
5.1. Kesimpulan.....	83
5.2. Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	87