

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Sukun.....	7
2. Kacang benguk	10
3. Diagram alir pembuatan tepung kacang benguk germinasi	32
4. Diagram alir pembuatan tepung sukun.....	33
5. Diagram alir pembuatan produk tepung BMC dari tepung sukun dan tepung kacang benguk germinasi	34
6. Tahapan pendugaan umur simpan BMC dari tepung sukun dan tepung kacang benguk germinasi.....	36
7. Grafik hubungan antara lama penyimpanan BMC dengan kadar air pada suhu 30°C, 40°C, 50°C dalam kemasan plastik poliethilen.....	40
8. Grafik hubungan antara lama penyimpanan BMC dengan asam lemak bebas pada suhu 30°C, 40°C, 50°C dalam kemasan plastik poliethilen	43
9. Histogram hubungan antara lama penyimpanan BMC dalam plastik poliethilen dengan skor aroma tepung BMC.....	46
10. Histogram hubungan antara lama penyimpanan BMC dalam plastik poliethilen dengan skor aroma bubur BMC.....	48
11. Histogram hubungan antara lama penyimpanan BMC dalam plastik poliethilen dengan skor warna tepung BMC.....	49
12. Histogram hubungan antara lama penyimpanan BMC dalam plastik poliethilen dengan skor warna bubur BMC.....	51

13. Histogram hubungan antara lama penyimpanan BMC dalam plastik poliethilen dengan skor rasa bubur BMC.....	53
14. Gambar regresi linier kadar air BMC kemasan plastik poliethilen (Ordo 0) ..	77
15. Gambar regresi linier kadar air BMC pada kemasan plastik poliethilen (Ordo 1) ..	78
16. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ kadar air BMC dalam kemasan plastik poliethilen ..	79
17. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ kadar air BMC dalam kemasan plastik poliethilen ..	80
18. Grafik regresi linier kadar ALB BMC dalam kemasan plastik poliethilen (ordo 0) ..	82
19. Grafik regresi linier kadar ALB BMC dalam kemasan plastik poliethilen (ordo 1) ..	82
20. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ kadar ALB BMC dalam kemasan plastik poliethilen ..	83
21. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ kadar ALB BMC dalam kemasan plastik poliethilen ..	84
22. Grafik regresi linier aroma tepung BMC kemasan plastik poliethilen (ordo 0) ..	85
23. Grafik regresi linier aroma tepung BMC (ordo 1) kemasan plastik poliethilen ..	85
24. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ aroma tepung BMC ..	86
25. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ aroma tepung BMC ..	87
26. Grafik regresi linier aroma bubur BMC yang dikemas dengan kemasan plastik poliethilen (ordo 0) ..	89
27. Grafik regresi linier aroma bubur BMC yang dikemas dengan kemasan plastik poliethilen (ordo 1) ..	89
28. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ aroma bubur BMC yang dikemas dengan kemasan plastik poliethilen ..	90

29. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ aroma bubuk BMC BMC yang dikemas dengan kemasan plastik poliethilen	91
30. Grafik regresi linier warna tepung BMC (ordo 0).....	93
31. Grafik regresi linier warna tepung BMC (ordo 1).....	93
32. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ warna tepung BMC.....	94
33. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ aroma tepung BMC.....	95
34. Grafik regresi linier warna bubuk BMC (ordo 0).....	97
35. Grafik regresi linier warna bubuk BMC (ordo 1).....	97
36. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ warna bubuk BMC.....	98
37. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ warna bubuk BMC.....	99
38. Grafik regresi linier rasa bubuk BMC (ordo 0).....	100
39. Grafik regresi linier rasa bubuk BMC (ordo 1).....	100
40. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ rasa bubuk BMC.....	101
41. Grafik hubungan antara $1/T$ dengan nilai $\ln k$ rasa bubuk BMC.....	102
42. Pohon sukun.....	103
43. Buah sukun.....	103
44. Buah sukun setelah dipotong $\pm 1 \text{ cm}^2$ dan direndam.....	103

45. Sukun setelah dikukus dan siap untuk dioven.....	104
46. Sukun setelah dioven.....	104
47. Tepung sukun.....	104
48. Kacang benguk germinasi setelah dioven.....	105
49. Tepung kacang benguk germinasi.....	105
50. Proses pencampuran tepung sukun dan tepung kacang benguk germinasi menjadi tepung BMC.....	105
51. Tepung BMC setelah dilakukan pencampuran.....	106
52. BMC yang telah dikemas	106
53. BMC dimasukkan kedalam inkubator.....	106
54. Sampel uji organoleptik.....	107