

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Kerangka Pemikiran.....	3
1.4 Hipotesis.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Sukun.....	7
2.2 Kacang Benguk.....	10
2.3 Germinasi/Perkecambahan.....	12
2.4 Bahan Makanan Campuran (BMC).....	13
2.5 Pendugaan umur Simpan.....	17
2.6 Kadar Air Kritis.....	24
2.7 Plastik Poliethilen.....	25
III. BAHAN DAN METODE	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
3.2 Bahan dan Alat.....	28
3.3 Metode Penelitian.....	29

3.4	Pelaksanaan Penelitian.....	31
3.4.1	Pembuatan tepung kacang benguk germinasi	31
3.4.2	Pembuatan tepung sukun	33
3.4.3	Proses pembuatan bahan makanan campuran (BMC) dari tepung sukun dan tepung kacang benguk germinasi	34
3.5	Tahap Penyimpanan BMC dan Analisis Umur Simpan.....	34
3.5.1	. Tahap penyimpanan BMC	35
3.5.2	. Analisis dan pendugaan umur simpan	35
3.6	Pengamatan	36
3.6.1	. Kadar air dengan metode oven	37
3.6.2	. Analisis asam lemak bebas	37
3.6.3	Uji organoleptik	38
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1	Perubahan Selama Penyimpanan Pada Kondisi Ekstrim BMC	39
4.1.1	Kadar air.....	39
4.1.2	Asam lemak bebas	42
4.1.3	Uji organoleptik BMC	45
4.2.1	. Penentuan umur simpan BMC.....	54
4.2.2	. Kebijakan penentuan umur simpan.....	60
V.	SIMPULAN DAN SARAN	65
5.1	Simpulan	65
5.2	Saran	66
	DAFTAR PUSTAKA	67
	LAMPIRAN	71