

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Kerangka Pemikiran	2
D. Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Singkong	5
B. Minyak goreng	7
C. Minyak kelapa sawit	14
D. Kelanting	18
E. Bumbu – bumbu dalam proses pembuatan kelanting	19
F. Pengukusan	20
G. Penggorengan	21
H. Pati	25
III. BAHAN DAN METODE	29
A. Tempat dan Waktu Penelitian	29

B. Bahan dan Alat	29
C. Metode Penelitian.....	30
D. Pelaksanaan Penelitian	30
D.1. Analisis singkong dan minyak goreng	31
1.1. Kadar Lemak	31
1.2. Kadar Air	31
1.3. Kadar Protein	32
1.4. Kadar Abu	33
1.5. Kadar Karbohidrat	33
1.6. Kadar Pati	33
1.7. Titik Asap	35
D.2. Pembuatan adonan dan kelanting	35
E. Pengamatan	38
E.a. Kandungan minyak.....	39
E.b. Uji organoleptik.....	39
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Hasil analisis singkong dan minyak goreng	41
B. Hasil pengamatan terhadap kelanting.....	42
1. Kandungan Lemak	42
C. Uji Organoleptik	46
1. Warna	46
2. Kerenyahan	48
3. Rasa	50
4. Penerimaan keseluruhan	52
D. Pemilihan Perlakuan Terbaik	52
V. SIMPULAN DAN SARAN	55
A. Simpulan	55
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	59