

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram alir pembuatan kerupuk jamur tiram	25
2. Jamur tiram sebagai bahan baku utama pembuatan kerupuk.....	82
3. Tapioka dan bumbu-bumbu sebagai bahan baku tambahan pembuatan kerupuk... ..	82
4. Jamur tiram dicuci dan ditiriskan.....	82
5. Penghalusan jamur tiram dengan menggunakan <i>blender</i>	82
6. Pencampuran bahan baku dan proses pengadonan.....	83
7. Pembentukan adonan bulat memanjang dengan menggunakan plastik PP.....	83
8. Pemanasan adonan setelah dibentuk selama 45 menit dengan suhu 80°C (suhu dijaga stabil).....	83
9. Hasil adonan setelah pemanasan	83
10. Pengirisan adonan dengan menggunakan <i>slicer</i>	84
11. Hasil irisan adonan dikeringkan dengan menggunakan oven	84
12. Kerupuk mentah digoreng dengan metode <i>deep frying</i>	84
13. Hasil kerupuk jamur tiram setelah penggorengan.....	84
14. Kerupuk jamur tiram sebelum proses penggorengan.....	85
15. Kerupuk jamur tiram setelah proses penggorengan.....	85
16. Pengujian volume pengembangan dengan menggunakan <i>Digital caliper</i> terhadap kerupuk jamur tiram goreng.....	85
17. Pengujian kadar air pada kerupuk jamur tiram mentah.....	85
18. Pengujian kadar abu pada kerupuk jamur tiram mentah.....	86
19. Pengujian kadar lemak pada kerupuk jamur tiram mentah.....	86
20. Pengujian kadar protein pada kerupuk jamur tiram mentah.....	86
21. Pengujian organoleptik pada kerupuk jamur tiram goreng.....	86