

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Teks	Halaman
1.	Proses pembuatan tepung (metode penepungan kering)	12
2.	Proses pembuatan tepung jagung.	19
3.	Proses pembuatan butiran beras sintetis	20
4.	Tahap pengujian beras sintetis	21
5.	Proses pengukuran lama penanakan beras sintetis	25
6.	Perbandingan kadar air masing-masing perlakuan.....	28
7.	Pengelompokan butiran beras sintetis berdasarkan diameter.....	31
8.	Perbandingan banyaknya granul tiap diameter pada setiap perlakuan.	32
9.	Lama penanakan beras sintetis menjadi matang	34
10.	Pengujian preferensi berdasarkan parameter.....	36
11.	Grafik poin rata-rata hasil pengujian preferensi.....	36
12.	Tingkat kesukaan pada rasa nasi beras sintetis.	38
13.	Nilai rata-rata tingkat kesukaan rasa nasi beras sintetis	38
14.	Tingkat kesukaan pada aroma nasi beras sintetis	40
15.	Nilai rata-rata tingkat kesukaan aroma nasi beras sintetis	41
16.	Tingkat kesukaan tekstur pada nasi beras sintetis	42
17.	Nilai rata-rata tingkat kesukaan tekstur nasi beras sintetis.....	43
18.	Tingkat kesukaan pada warna nasi beras sintetis	44

19. Nilai rata-rata tingkat kesukaan warna nasi beras sintetis.....	45
20. Lama simpan nasi beras sintetis	46

Lampiran

21. Biji jagung	54
22. Hammer mill	54
23. Sarangan ukuran 4 mesh	54
24. Pembersihan jenjet	54
25. Tepung jagung.....	54
26. Granulator.....	54
27. Ayakan tyler	54
28. Magiccom.....	54
29. Pembutiran beras sintetis.....	55
30. Timbangan digital	55
31. Nasi beras sintetis	55
32. Beras sintetis	55
33. Pengujian preferensi	55
34. Nasi yang telah basi.....	55
35. Granul beras sintetis	55
36. Bidang granular	55
37. Oven	56
38. Semprotan air	56
39. Pengukus nasi.....	56
40. Tampah untuk menjemur	56