

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Singkong.....	5
B. Onggok (Ampas tapioka).....	6
C. Produk Olahan (Tepung).....	7
D. Pengering <i>Hybrid</i>	9
E. Uji Organoleptik.....	12
F. Asam Sianida.....	13
III. METODELOGI PENELITIAN.....	15
A. Waktu dan Tempat.....	15
B. Alat dan Bahan.....	15
C. Metode Penelitian.....	15
D. Pembuatan Tepung Onggok.....	16
E. Parameter Pengamatan.....	20
1. Derajat Putih.....	20
2. Derajat Keasaman (pH).....	21
3. Uji Organoleptik atau Hedonik.....	22
F. Analisis Data.....	23

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Produk Akhir (Tepung onggok)	24
A. Derajat Putih	24
B. Derajat Keasaman (pH).....	26
C. Uji Organoleptik atau Hedonik.....	28
1. Warna.....	28
2. Aroma	30
3. Tingkat Kesukaan	32
D. Penentuan Produk Terbaik.....	33
V. SIMPULAN DAN SARAN	35
A. Simpulan.....	35
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	39

