

## DAFTAR ISI

	Halaman
SANWACANA.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan penelitian .....	3
1.3 Manfaat Penelitian .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Beras Analog.....	5
2.2 Tepung Kasava.....	6
2.3 Tepung ikan .....	8
2.4 Daun Suji sebagai Zat Aditif.....	9
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	13
3.1 Waktu dan Tempat .....	13
3.2 Alat dan Bahan.....	13
3.3 Metodo Penelitian .....	13
3.3.1 Rancangan Percobaan.....	13
3.4 Prosedur Penelitian .....	14
3.4.1 Pembuatan Beras Analog.....	14
3.4.2 Pembuatan larutan daun suji.....	16
3.4.3 Metode pencampuran zat aditif .....	18
3.5 Pengukuran dan pengamatan parameter uji.....	21
3.5.1 Uji proksimat .....	21

3.5.2 Warna.....	23
3.5.3 Kadar air .....	23
3.5.4 Kerapatan curah.....	24
3.5.5 Keseragaman butiran beras analog.....	24
3.5.6 Uji organoleptik.....	25
3.5 Analisis data.....	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	26
4.1 Uji Proksimat .....	27
4.2 Kadar air Beras Analog.....	27
4.3 Warna .....	28
4.4 Kerapatan Curah .....	30
4.5 Keseragaman Butiran.....	31
4.6 Uji Organoleptik .....	34
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
5.1 Kesimpulan .....	37
5.2 Saran .....	37
DAFTAR PUSTAKA .....	38
LAMPIRAN.....	41