

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
	<u>Teks</u>	
1.	Perbandingan proses penyiapan nasi tiwul dari tiwul kering tradisional dan tiwul instan	10
2.	Mesin pembuat butiran tiwul	14
3.	Diagram alir penelitian	23
4.	Jumlah air yang terpakai	30
5.	Butiran tiwul	31
6.	Lama waktu proses pembuatan butiran tiwul	35
7.	Rata-rata kapasitas kerja mesin	36
8.	Jumlah rata-rata hasil produksi dan losses	37
	<u>Lampiran</u>	
9.	Proses pembuatan butiran tiwul	55
10.	Saringan atau ayakan	55
11.	Butiran tiwul dengan diameter 6 mesh	56
12.	Butiran tiwul dengan diameter 8 mesh	56
13.	Butiran tiwul dengan diameter 10 mesh	57
14.	Penetrometer	57