

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	2
1.3 Kegunaan Penelitian.....	2
1.4 Kerangka Pemikiran.....	3
1.5 Hipotesis.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Gambaran Umum Ubi Kayu	7
2.2 Tapioka.....	8
2.3 Onggok.....	9
2.4 Pengeringan.....	13
2.5 Teknik Analisis Komposisi Nutrien.....	14
2.6 Uji Organoleptik.....	15

III. BAHAN DAN METODE	17
3.1 Tempat dan Waktu	17
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	17
3.3 Rancangan Penelitian	17
3.4 Analisis Data	19
3.5 Peubah yang Diamati	19
3.5.1 Uji Organoleptik.....	19
3.5.2 Analisis Proksimat	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Hasil Uji Organoleptik	26
4.2 Pengaruh Perlakuan terhadap Kadar Air Onggok.....	29
4.3 Pengaruh Perlakuan terhadap Kadar Abu Onggok	30
4.4 Pengaruh Perlakuan terhadap Kadar Protein Onggok.....	32
4.5 Pengaruh Perlakuan terhadap Kadar Lemak Onggok	34
4.6 Pengaruh Perlakuan terhadap Kadar Serat Kasar Onggok.....	35
4.7 Pengaruh Perlakuan terhadap Kadar BETN Onggok.....	36
V. SIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 Simpulan	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	42