

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pembuatan tepung singkong	
2. Pembuatan tepung udang	
3. Tahapan pembuatan beras analog	
4. Perbandingan kadar air pada masing-masing perlakuan.....	
5. Persentase butiran pada tiap kelompok masing-masing perlakuan.....	
6. Kerapatan curah pada masing-masing perlakuan	
7. Daya serap air pada masing-masing perlakuan.....	
8. Warna beras analog yang dihasilkan dari setiap perlakuan	
9. Penjemuran chip singkong dan udang	
10. Tepung singkong dan tepung udang	
11. Pencampuran tepung singkong dan tepung udang.....	
12. Proses pembuatan beras analog	
13. Pengukusan beras analog	
14. Penjemuran beras analog	
15. Beras analog.....	
16. Beras analog setelah pengovenan	
17. Pengukuran kerapatan curah	
18. Beras analog setelah perendaman dalam pengukuran daya serap air	
19. Pengelompokan butiran beras analog berdasarkan diameternya	