

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.3. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Beras Analog.....	4
2.2. Singkong (Ubi Kayu).....	5
2.3. Tepung Singkong (<i>Cassava Flour</i>).....	7
2.4. Protein.....	8
2.5. Udang.....	8
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	12
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.2. Alat dan Bahan.....	12
3.3. Rancangan Penelitian.....	12
3.4. Prosedur Penelitian.....	13
3.4.1. Pembuatan Tepung Singkong (<i>Cassava Flour</i>).....	13
3.4.2. Pembuatan Tepung Udang.....	14
3.4.3. Pembuatan Beras Analog.....	15
3.4.4. Parameter Pengamatan.....	18
3.5. Analisis Data.....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1. Proses Pembuatan Beras Analog.....	22

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan.....

5.2. Saran.....

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN.....