

DAFTAR GAMBAR

Teks

Gambar	Halaman
1. Diagram alir	20
2. Kadar air rata-rata tepung tulang.....	25
3. Rendemen rata-rata tepung tulang yang dihasilkan.	27
4. Rata-rata modulus kehalusan tepung tulang.	29
5. Sebaran rata-rata fraksi kasar, sedang dan halus per kombinasi perlakuan	31
6. Tepung tulang kasar.	32
7. Tepung tulang sedang.	32
8. Tepung tulang halus.	33
9. Warna tepung tulang dari setiap kombinasi perlakuan.	34

Lampiran

10. Pengukuran suhu saat penyangraian.	58
11. Ayakan tyler.	58
12. Tulang yang telah disangrai (perlakuan T1t1).	58
13. Tulang yang telah disangrai (perlakuan T1t2).	59
14. Tulang yang telah disangrai (perlakuan T1t3).	59
15. Tulang yang telah disangrai (perlakuan T2t1).	59
16. Tulang yang telah disangrai (perlakuan T2t2).	60
17. Tulang yang telah disangrai (perlakuan T2t3).	60

18. Tulang yang telah disangrai (perlakuan T3t1).	60
19. Tulang yang telah disangrai (perlakuan T3t2).	61
20. Tulang yang telah disangrai (perlakuan T3t3).	61
21. Butiran tulang yang tertampung pada saringan 8.....	61
22. Butiran tulang yang tertampung pada saringan 12.....	62
23. Butiran tulang yang tertampung pada saringan 20.....	62
24. Butiran tulang yang tertampung pada saringan 40.....	62
25. Butiran tulang yang tertampung pada saringan 60.....	63
26. Oven.	63
27. Timbangan digital.	64
28. Desikator.	64