

## **DAFTAR GAMBAR**

| Gambar   | Teks  | Halaman |
|--|-------|---------|
| 1. Prosedur Pelaksanaan Penelitian.....                    | ..... | 13      |
| 2. Kadar air beras analog kering .....                     | ..... | 18      |
| 3. Grafik daya serap air setiap perlakuan.....             | ..... | 20      |
| 4. Grafik kerapatan curah setiap perlakuan.....            | ..... | 21      |
| 5. Grafik intensitas nilai RGB pada setiap perlakuan ..... | ..... | 23      |
| 6. Distribusi ukuran butiran beras analog .....            | ..... | 24      |
| 7. Grafik keseragaman butiran beras analog.....            | ..... | 25      |
| <i>Lampiran</i>  |       |         |
| 8. Timbangan digital .....                                 | ..... | 37      |
| 9. Kotak citra digital.....                                | ..... | 37      |
| 10. Ayakan <i>tyler</i> .....                              | ..... | 38      |
| 11. <i>Water bath</i> .....                                | ..... | 38      |
| 12. Timbangan mekanik.....                                 | ..... | 39      |
| 13. Timbangan analog.....                                  | ..... | 39      |
| 14. Gelas ukur .....                                       | ..... | 40      |
| 15. Granulator .....                                       | ..... | 40      |

|  |    |
|--|----|
| 16. Oven .....                                     | 41 |
| 17. Desikator .....                                | 41 |
| 18. Proses granulasi.....                          | 42 |
| 19. Tepung ikan tuna.....                          | 42 |
| 20. Tepung <i>cassava</i> dalam kemasan .....      | 43 |
| 21. Sampel pengukuran kadar air.....               | 43 |
| 22. Perendaman beras analog.....                   | 44 |
| 23. Penimbangan beras analog dalam gelas ukur..... | 44 |
| 24. Sampel beras analog.....                       | 45 |
| 25. Distribusi ukuran butiran beras analog .....   | 45 |