

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Kegunaan Penelitian	4
D. Kerangka Pemikiran	4
E. Hipotesis	8
II. TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Potensi Limbah Pertanian.....	9
1. Ubi Jalar.....	10
2. Kentang.....	11
3. Kembang Kol.....	12
4. Sawi Putih.....	13
5. Wortel	14
6. Labu Siam.....	15
7. Tomat.....	15
B. Wafer Limbah Pertanian.....	16
1. Sifat fisik Wafer Limbah Pertanian	17
2. Kadar Air Wafer Limbah Pertanian.....	18
3. Sebaran Jamur Wafer Limbah Pertanian	19
III. METODE PENELITIAN	21
A. Waktu dan Tempat.....	21
B. Alat dan Bahan Penelitian	21
C. Metode Penelitian.....	22

1. Rancangan Percobaan.....	22
2. Peubah yang Diamati.....	22
3. Analisis Data.....	23
D. Pelaksanaan Penelitian	23
1. Pembuatan Wafer Limbah Pertanian	23
2. Alur Pembuatan Wafer Limbah Pertanian	24
3. Pengujian Wafer Limbah Pertanian	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Kadar Air Wafer Limbah Pertanian.....	29
B. Pengaruh Penyimpanan terhadap Tekstur Wafer Limbah Pertanian	31
C. Pengaruh Penyimpanan terhadap Warna Wafer Limbah Pertanian	33
D. Pengaruh Penyimpanan terhadap Aroma Wafer Limbah Pertanian	35
E. Sebaran Jamur Pada Wafer Limbah Pertanian	36
V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
A. Kesimpulan.....	38
B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	42