

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Singkong	5
2.1.1 Taksonomi Singkong	6
2.1.2 Macam-Macam Varietas Singkong	6
2.1.3 Kandungan Gizi Singkong.....	8
2.2 Tepung Singkong Putih.....	8
2.3 Natrium Metabisulfit	9
2.4 Oven.....	9

2.5	Proses Pengeringan	11
2.5.1	Mekanisme Pengeringan	11
2.5.2	Faktor-Faktor Pengeringan	12
2.5.3	Laju Pengeringan.....	12
2.6	Kadar Air	13
2.7	Kadar Abu.....	14
2.8	Densitas Kamba	15
BAB III	TUJUAN DAN MANFAAT	16
3.1	Tujuan.....	16
3.1.1	Tujuan Akademis.....	16
3.1.2	Tujuan Penelitian.....	16
3.2	Manfaat.....	16
BAB IV	PEMBUATAN ALAT	18
4.1	Spesifikasi Pembuatan Alat	18
4.2	Gambar dan Dimensi Alat	21
BAB V	METODOLOGI	22
5.1	Bahan-bahan dan Alat yang Digunakan	22
5.1.1	Alat.....	22
5.1.2	Bahan.....	22
5.2	Diagram Alir Cara Kerja	23
5.3	Variabel Percobaan.....	24
5.3.1	Variabel Tetap	24
5.3.2	Variabel Berubah.....	24
5.4	Cara Kerja.....	27
5.4.1	Menyiapkan Alat Oven.....	27

5.4.2	Uji Kadar Air	27
5.4.3	Uji Kadar Abu	28
5.4.4	Uji Densitas Kamba	28
BAB VI	HASIL DAN PEMBAHASAN	30
6.1	Proses Pembuatan Tepung Singkong Putih.....	30
6.2	Hasil dan Pembahasan	31
6.2.1	Analisa Kadar Air.....	31
6.2.2	Analisa Kadar Abu.....	34
6.2.3	Analisa Densitas Kamba.....	37
6.3	Perbandingan Hasil Analisa Pengeringan Oven dan Sinar matahari	40
6.4	Perbandingan Tepung Singkong Mentega dengan Tepung Singkong Putih.....	43
6.5	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengeringan Tepung Singkong Putih	45
BAB VII	KESIMPULAN DAN SARAN	47
7.1	Kesimpulan	47
7.2	Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Singkong	8
Tabel 2. Spesifikasi Persyaratan Mutu Tepung Singkong	9
Tabel 3. Rancangan percobaan pada Oven	24
Tabel 4. Perbandingan Pengeringan Oven dan Sinar Matahari	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Singkong Putih.....	6
Gambar 2. Dimensi Alat Oven	21
Gambar 3. Diagram Alir Praktikum Pembuatan Tepung singkong putih.....	23
Gambar 4. Hubungan antara Suhu dan Kadar Air.....	31
Gambar 5. Hubungan antara Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Kadar Air	33
Gambar 6. Hubungan antara Suhu dan Kadar Abu.....	34
Gambar 7. Hubungan antara Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Kadar Abu	36
Gambar 8. Hubungan antara Suhu dan Densitas Kamba	37
Gambar 9. Hubungan antara Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Densitas Kamba	38
Gambar 10. Perbandingan Hasil Analisa Kadar Air, Oven dan Sinar matahari	40
Gambar 11. Perbandingan Hasil Analisa Kadar Abu Oven dan Sinar matahari	40
Gambar 12. Perbandingan Hasil Analisa Densitas Kamba Oven dan Sinar matahari	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Hasil Pengamatan	52
Lampiran 2. Perhitungan Hasil Analisa	53
Lampiran 3. Gambar Percobaan	57