

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Mantou	4
2.2 Karagenan.....	6
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	9
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	9
3.2 Hipotesis Penelitian.....	13
IV METODOLOGI.....	14
4.1 Waktu dan Tempat	14
4.2 Materi Penelitian	14
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	14
4.2.2 Bahan Penelitian.....	14
4.3 Metode Penelitian.....	14

4.3.1 Rancangan Penelitian	14
4.4 Prosedur Kerja.....	15
4.4.1 Penelitian pendahuluan mantou	15
4.4.2 Proses pembuatan produk mantou.....	15
4.4.3 Analisis dan Pengujian	16
4.5 Parameter Pengamatan	20
4.5.1 Parameter Utama	20
4.5.2 Parameter Pendukung.....	20
4.6 Analisis Data	21
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
5.1 Hasil Penelitian	23
5.1.1 Analisa Tekstur Mantou	23
5.1.2 Analisa Nilai Gizi Serat Produk Mantou Kappa Karaginan	25
5.2 Pembahasan	25
VI SIMPULAN DAN SARAN.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Nilai Gizi Mantou	6
Tabel 2. Nilai Gizi Tepung Karagenan	8
Tabel 3. Hasil Analisis tekstur mantou kappa karaginan.....	23
Tabel 4. Hasil Analisa Kimia Mantou kappa Karagianan	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Mantou	5
Gambar 2. Kappa Karaginan.....	6
Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian	12
Gambar 4. Diagram Alir Penelitian	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Bukti Pengujian Uji Tekstur Mantou Karaginan.....	36
Lampiran 2. Bukti Pengujian Uji Kimia Mantou Karaginan	37
Lampiran 3. Hasil Pengujian Uji Tekstur Mantou Karaginan	38
Lampiran 4. Hasil Analisa Uji Tekstur Mantou Kappa Karaginan.....	39
Lampiran 5. Hasil Analisa Uji Data Tekstur.....	40
Lampiran 6. Hasil Analisis Data Uji Data Proksimat Serat	43
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian.....	44