

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	v
SURAT PERNYATAAN KARYA TULIS	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
ABSTRACT.....	xii
ABSTRAKSI	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitan	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Umum Ubi Ungu	6
B. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	7
C. Sereal	9
BAB III	14
PEMBAHASAN.....	14
A. Bahan Dan Alat.....	14
B. Desain Eksperimen	16
C. Pengamatan Dan Pembahasan	17

BAB IV	31
Penutup	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran	31
Daftar Pustaka	32
Lampiran	33

DAFTAR GAMBAR DIAGRAM

Gambar 2.1 Diagram Alur Pembuatan Tepung Ubi Ungu	7
Gambar 3.1 Diagram Alur Pembuatan Tepung Ubi Ungu	18
Gambar 3.2 Diagram pembuatan Flake	19
Gambar.3.3 Diagram Hasil Uji Organoleptik	21
Gambar.3.4 Diagram Hasil Rata-rata Sereal Ubi Ungu.....	22
Gambar.3.5 Diagram Hasil Rata-rata Sereal Ubi Ungu.....	23
Gambar.3.6 Diagram Hasil Rata-rata Sereal Ubi Ungu.....	25
Gambar 3.7 Diagram Hasil Rata-rata Sereal Ubi Ungu.....	26
Gambar 3.8 Diagram Hasil Rata-rata Sereal Ubi Ungu.....	27
Gambar 3.9 Diagram Hasil Rata-rata Sereal Ubi Ungu.....	28

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pada Ubi Ungu	5
Tabel 2.2 Kandungan Kimia Tepung Ubi Ungu.....	6
Tabel 3.1 Bahan Pembuat Flake	13
Tabel.3.2 Peralatan Eksperimen	14
Tabel.3.3 Desain Eksperimen	15
Tabel.3.4. Resep Standar Flake	16
Tabel 3.5 Proporsi Bahan Flake Penelitian Experimen	17