

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS	vi
DAFTAR ISI	viii
ABSTRAKSI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Singkong.....	6
1. Pengertian Singkong.....	6
2. Bagian Singkong.....	7
3. Varietas Singkong.....	9
4. Identifikasi Varietas Singkong.....	12
5. Manfaat Singkong Bagi Kesehatan.....	19
B. Chinese Food.....	21
C. Pengertian Makanan Pokok	23
BAB III PEMBAHASAN	
A. Alat dan bahan.....	26
B. Pelaksanaan Uji Coba Resep.....	28
C. Menghitung Kandungan Zat Gizi Perporsi.....	33
D. Hambatan dan solusi.....	42

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan..... 43

B. Saran..... 44

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 : Informasi gizi ukuran porsi.....	3
Tabel 2.1. Deskripsi Singkong.....	10
Tabel 3.1 Peralatan pembuatan.....	27
Tabel 3.2 Bahan pembuatan singkong <i>meatball</i> ayam saus asam manis.....	28
Tabel 3.3 Bahan pembuatan singkong <i>seafood</i> saus tiram.....	28
Tabel 3.4 <i>Standart</i> resep singkong <i>meatball</i> saus asam manis.....	30
Tabel 3.5 <i>Standart</i> resep singkong <i>seafood</i> saus tiram.....	32
Tabel 3.6 Angka Kecukupan Gizi	35
Tabel 3.7 Kandungan daftar gizi makanan tiap 100 gram	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Panduan warna tunas <i>apical</i>	12
Gambar 2.2 Panduan bentuk tengah daun.....	13
Gambar 2.3 Panduan warna tangkai daun.....	14
Gambar 2.4 Panduan warna daun.....	14
Gambar 2.5 Panduan jumlah lobus daun.....	15
Gambar 2.6 Panduan penonjolan pada batang.....	15
Gambar 2.7 Panduan warna terluar batang.....	16
Gambar 2.8 Panduan warna epidermis batang.....	17
Gambar 2.9 Panduan bentuk akar.....	17
Gambar 2.10 Panduan warna korteks pada akar.....	18
Gambar 3.1 Singkong <i>meatball</i> saus asam manis	27
Gambar 3.2 Singkong <i>seafood</i> saus tiram	29