

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	15
BAB IV. ALAT DAN BAHAN	16
BAB V. PROSEDUR PENELITIAN	17
BAB VI. PEMBAHASAN	21
BAB VII. KESIMPULAN DAN SARAN	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	32

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar 2.1 Daun Singkong	4
Gambar 2.2 Akar Singkong	5
Gambar 2.3 Diagram Alir pembuatan tepung mocaf	10
Gambar 6.4 Tepung mocaf (a) perendaman air (b) penambahan starter	21
Gambar 6.5 Diagram batang hasil kadar air pada tepung mocaf.....	22
Gambar 6.6 Kadar Air	23
Gambar 6.7 Diagram batang hasil kadar serat kasar pada tepung mocaf.....	24
Gambar 6.8 Kadar serat kasar.....	24
Gambar 6.9 Kadar pati.....	25
Gambar 6.10 Diagram batang hasil kadar pati pada tepung mocaf.....	26
Gambar 6.11 Identifikasi sianida (a) sampel A (b) sampel B (c) kontrol negatif (d) kontrol positif.....	27

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 PerbedaanAkomposisi kimiaSMocafAdenganAtepungAtapioka	7
Tabel 2.2 Perbedaan sifat fisika Mocaf dengan tepung tapioka	7
Tabel 2.3 Syarat Mutu tepung Mocaf	8
Tabel 6.4 Hasil kadar air pada tepung mocaf	22
Tabel 6.5 Hasil kadar serat kasar pada tepung mocaf	24
Tabel 6.6 Hasil kadar pati pada tepung mocaf	26
Tabel 6.7 Hasil identifikasi sianida pada tepung mocaf	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Determinasi Tanaman.....	32
Lampiran 2 Proses Pembuatan Tepung Mocaf.....	33
Lampiran 3 Data Hasil Penelitian.....	34
Lampiran 4 Perhitungan Kadar Tepung Mocaf.....	36
Lampiran 5 Angka Tabel Menurut Luff Schoorl.....	39
Lampiran 6 Uji statistik	40
Lampiran 7 Surat Pernyataan Bebas Plagiasi	43
Lampiran 8 Surat Persetujuan Untuk Dipublikasikan dimedia online	44