



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE KAJIAN	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
2.3 Metode Pengujian	3
III KEADAAN UMUM INSTANSI	5
3.1 Sejarah Instansi	5
3.2 Visi, Misi, dan Kebijakan Mutu	5
3.3 Struktur Organisasi	6
3.4 Fasilitas	6
3.5 Produk	6
IV TEPUNG PRA-GELATINISASI	8
4.1 Pembuatan Tepung Pra-gelatinisasi	8
V HASIL DAN PEMBAHASAN	10
5.1 Analisis Derajat Gelatinisasi	10
5.2 Hasil Analisis Derajat Gelatinisasi pada Standar	11
5.3 Aplikasi Pengujian Derajat Gelatinisasi pada Sampel	13
VI SIMPULAN DAN SARAN	15
6.1 Simpulan	15
6.2 Saran	15
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	18
RIWAYAT HIDUP	22

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



DAFTAR TABEL

1	Hasil perhitungan derajat gelatinisasi pada standar	12
2	Hasil perhitungan derajat gelatinisasi pada sampel	14

DAFTAR GAMBAR

1	Sampel dan standar tepung yang telah dikemas ulang	4
2	Logo Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian	5
3	Produk inovasi BB Pascapanen	7
4	Diagram alir pembuatan tepung <i>pregel</i>	8
5	Ekstrudat singkong pra-gelatinisasi	9
6	Tepung <i>pregel</i> produksi BB Pascapanen	9
7	Proses filtrasi	11
8	Hasil visual pengujian derajat gelatinisasi pada standar	12
9	Grafik nilai derajat gelatinisasi	13
10	Hasil visual pengujian derajat gelatinisasi pada sampel	13



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi BB Pascapanen	19
2	Hasil bacaan absorbansi standar uji dan sampel uji	20
3	Contoh perhitungan derajat gelatinisasi	21

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Pertanian Bogor

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.