

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	v
<b>PRAKATA</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>ABSTRAK</b> .....	xv
<b>I. PENGANTAR</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	2
C. Kerangka Pemikiran .....	3
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Hipotesis .....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
A. Singkong .....	5
1. Tanaman Singkong .....	5
2. Keripik Singkong .....	7
B. Asam Sianida (HCN) .....	9
C. Penggorengan Singkong .....	10
D. Penyimpanan Singkong .....	11

<b>III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>13</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	13
B. Bahan dan Alat.....	13
C. Prosedur Penelitian .....	13
1. Penelitian Tahap Pertama.....	14
2. Penelitian Tahap Kedua .....	16
D. Rancangan Percobaan .....	18
E. Analisis .....	20
1. Analisis Kimiawi .....	21
a. Kadar Air Metode Gravimetri (SNI 01-2891-1992) .....	21
b. Kadar Asam Sianida (HCN) Metode Spektrofotometri (APHA 1.09701.0001, 2016) .....	22
2. Analisis Fisik .....	23
a. Bobot Susut (Hardenburgh, 1975) .....	23
3. Uji Organoleptik (Rahayu, 1998) .....	23
<b>IV. HASIL DAN ANALISIS HASIL.....</b>	<b>25</b>
A. Penelitian Tahap Pertama.....	25
1. Analisis Kimiawi .....	25
a. Kadar Air .....	25
b. Kadar Asam Sianida .....	28
2. Analisis Fisik .....	31
a. Bobot Susut.....	31

B. Penelitian Tahap Kedua .....	33
1. Uji Organoleptik .....	34
a. Hasil Uji Kesukaan Warna keripik Singkong (suhu simpan 10-12°C) .....	34
b. Hasil Uji Kesukaan Tekstur Keripik Singkong (suhu simpan 10-12°C) .....	35
c. Hasil Uji Kesukaan Rasa Keripik Singkong (suhu simpan 10-12°C) .....	37
<b>V. PEMBAHASAN DAN PENDAPAT .....</b>	<b>39</b>
A. Penelitian Tahap Pertama.....	39
1. Analisis Kimiawi .....	39
a. Kadar Air .....	39
b. Kadar Asam Sianida .....	41
2. Analisis Fisik .....	43
a. Bobot Susut .....	43
B. Penelitian Tahap Kedua .....	45
1. Analisis Organoleptik .....	45
a. Uji Kesukaan Warna Keripik Singkong (suhu simpan 10-12°C)	45
b. Uji Kesukaan Tekstur Keripik Singkong (suhu simpan 10-12°C) .....	47
c. Uji Kesukaan Rasa Keripik Singkong (suhu simpan 10-12°C) ..	49
C. Hubungan Kadar Air dengan Bobot Susut.....	51
D. Penentuan Hasil Terbaik .....	53

<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	54
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	55
<b>LAMPIRAN</b> .....	59