

DAFTAR GAMBAR

	hlm.
Gambar 2.1 Skema Morfologi Gabah Kering	7
Gambar 2.2 Diagram Alir Penggilingan Gabah menjadi Beras	8
Gambar 2.3 Diagram Alir Pembuatan tepung Bekatul	15
Gambar 2.4 Reaksi Penghambatan Antioksidan Primer	26
Gambar 2.5 Bagan Kerangka Berpikir	32
Gambar 2.6 Bagan Kerangka Konsep	33
Gambar 3.7 Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe	37
Gambar 3.8 Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Flake</i> Bekatul Tempe	39
Gambar 4.9 Diagram Batang Kesukaan Panelis Terhadap Warna <i>Flake</i>	50
Gambar 4.10 Diagram Batang Kesukaan Panelis Terhadap Aroma <i>Flake</i>	51
Gambar 4.11 Diagram Batang Kesukaan Panelis Terhadap Rasa <i>Flake</i>	52
Gambar 4.12 Diagram Batang Mutu Hedonik Rasa <i>Flake</i>	53
Gambar 4.13 Diagram Batang Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur <i>Flake</i>	54
Gambar 4.14 Diagram Batang Mutu Hedonik Tekstur	55
Gambar 4.15 Diagram Batang Kesukaan Keseluruhan <i>Flake</i>	56
Gambar 4.16 Diagram Batang Skor Hedonik Seluruh Perlakuan	57
Gambar 4.17 Diagram Batang Skor Mutu Hedonik Rasa dan Tekstur Seluruh Perlakuan	58