



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
INTISARI	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	5
1.3. Manfaat	5
1.4. Hipotesis	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Leguminosa.....	6
2.2. Ampas Sagu	7
2.3. Onggok.....	9
2.4. Dedak Padi	10
2.5. Molases	11
2.6. Leguminosa Molases Blok (LMB)	12
2.7. Penyimpanan.....	13
2.8. Kualitas Fisik Leguminosa Molases Blok (LMB)	14
III. MATERI DAN METODE	16
3.1. Waktu dan Tempat	16
3.2. Alat dan Bahan.....	16
3.3. Metode Penelitian	16
3.4. Metode Pembuatan LMB	17
3.5. Peubah yang Diamati	18
3.6. Prosedur Penelitian	18
3.7. Prosedur Analisis Sifat Fisik LMB	22
3.8. Analisis Data	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1. Warna Leguminosa Molases Blok	26
4.2. Bau Leguminosa Molases Blok	28
4.3. Rasa Leguminosa Molases Blok	30
4.4. Tekstur Leguminosa Molases Blok	32



UIN SUSKA RIAU

4.5. Kadar Air Leguminosa Molases Blok.....	34
4.6. Sebaran Jamur Leguminosa Molases Blok	36
V. PENUTUP	38
5.1. Kesimpulan	38
5.2. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	44