

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1. RAGAM VARIETAS UBI KAYU KOMERSIL	1
BAB 2. TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEPUNG SINGKONG TERMODIFIKASI (MOCAF)	17
2.1 Pengukusan Ubi Kayu	17
2.2 Fermentasi Tapai	17
BAB 3. TEKNOLOGI PENGOLAHAN MIE LETHEK	17
3.1 Pengukusan Ubi Kayu	17
3.2 Fermentasi Tapai	17
BAB 4. TEKNOLOGI PENGOLAHAN GATOT	22
4.1 Pengupasan Ubi Kayu	22
4.2 Pengeringan Ubi Kayu Pertama	23
4.3 Fermentasi Spontan 1 Ubi Kayu oleh Kapang	24
4.4 Pengeringan Ubi Kayu Kedua	25
4.5 Fermentasi Spontan 2 Gatotan oleh Bakteri Asam Laktat	25
4.6 Pengukusan Gatotan	25
BAB 5. TEKNOLOGI PENGOLAHAN GROWOL/OYEK	26
5.1 Pengupasan Ubi Kayu	22
5.2 Fermentasi Spontan dengan Perendaman Ubi Kayu	34
5.3 Pengeringan Growol Pertama	36
5.4 Penepungan Growol	39
5.5 Penggrendulan Growol	42

5.5 Pengeringan Growol Kedua	42
BAB 6. TEKNOLOGI PENGOLAHAN KREKEL	62
6.1 Pendahuluan	
6.2 Proses Pembuatan Krekel	
6.3 Potensi Kesehatan Krekel	
6.4 Macam Olahan Krekel	
DAFTAR PUSTAKA	79