



	halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
LAMPIRAN .....	vi
INTISARI .....	vii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. Pati .....	4
B. Jenis Pati .....	7
1. Tapioka .....	7
2. Garut .....	8
3. Ganyong .....	9
4. Sagu .....	10
5. Maizena .....	11
C. Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk .....	11
1. Pati tapioka .....	12
2. Air .....	13
3. Bumbu-bumbu .....	14
D. Tahapan Pengolahan Serta Perubahan yang Terjadi Selama Pengolahan .....	14
1. Pencampuran bahan .....	14
2. Pengukusan .....	15
3. Pengeringan .....	15



4. Penggorengan .....	15
E. Sifat-Sifat Kerupuk .....	17
F. Hipotesis .....	18
III. CARA PENELITIAN .....	19
A. Bahan dan Alat .....	19
1. Bahan .....	19
2. Alat .....	19
B. Jalan Penelitian .....	20
C. Cara Penelitian .....	21
1. Tempat penelitian .....	21
2. Rancangan penelitian .....	21
3. Analisis kadar amilosa .....	21
4. Pembuatan kerupuk .....	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	26
A. Kadar Amilosa .....	26
B. Sifat Fisik dan Tingkat Penerimaan .....	26
1. Tingkat pengembangan .....	26
2. Sifat higroskopik .....	28
3. Uji kesukaan .....	30
V. PENUTUP .....	36
A. Kesimpulan .....	36
B. Saran .....	36
DAFTAR PUSTAKA .....	37