

	halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Beras	5
B. Buah Nangka dan Biji Buah Nangka	10
C. Pati	12
D. Bahan Pembuat Rempeyek	15
1. Tepung Beras	15
2. Pati Biji Nangka	16
3. Santan	17
4. Telur	18
E. Tahapan Pengolahan Rempeyek	19
1. Pencampuran Bahan	19

	2. Pengorengan	20
F. Sifat-Sifat Rempeyek		22
1. Kerenyahan (Tekstur)		22
2. Citarasa (Flavor)		23
3. Warna (Kenampakan)		24
4. Sifat Higroskopis		24
5. Tingkat Pengembangan dan Luas Rempeyek		25
III. METODOLOGI PENELITIAN		26
A. Bahan dan Alat		26
1. Bahan		26
2. Alat		27
B. Jalannya Penelitian		27
1. Tempat Penelitian		27
2. Cara Penelitian		27
3. Analisis Yang Dilakukan		28
a. Analisis Bahan Dasar		28
b. Analisis Produk		29
4. Rancangan Percobaan		33
5. Pembuatan Tepung Beras		33
6. Pembuatan Pati Biji Nangka		35
7. Pembuatan Rempeyek		36
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN		39
A. Analisis Bahan Dasar		39
1. Kadar Pati		39
2. Kadar Amilosa		40
B. Analisis Produk		43
1. Kadar Minyak		43



2. Tingkat Pengembangan Luas47

3. Tingkat Ketebalan49

4. Sifat Higroskopis50

C. Tingkat Penerimaan Sensoris54

1. Rempeyek Tidak Berbumbu55

 a. Kerenyahan55

 b. Warna57

 c. Ciarasa59

2. Rempeyek Berbumbu61

 a. Kerenyahan61

 b. Warna63

 c. Citarrasa64

 d. Kesukaan65

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN68

 A. Kesimpulan68

 B. Saran69

DAFTAR PUSTAKA70

LAMPIRAN74

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1. Komposisi kimia beras fraksi-fraksi penggilingan	6
Tabel 2. Perbandingan komposisi biji nangka dengan ubi-ubian	12
Tabel 3. Komposisi santan yang diekstraksi satu kali tanpa penambahan air dan disaring 100 mesh	17
Tabel 4. Komposisi putih telur , kuning telur dan isi telur	19
Tabel 5. Formula rempeyek	37
Tabel 6. Kadar pati beras lama dan baru	39
Tabel 7. Kandungan amilosa pada bahan dasar	40
Tabel 8. Kandungan amilosa dan amilopektin pada tiap variasi pencampuran	42
Tabel 9. Kadar minyak rempeyek dari beragam campuran	43
Tabel 10. Tingkat pengembangan luas rempeyek dari beragam campuran	47
Tabel 11. Tingkat ketebalan rempeyek dari beragam campuran	49
Tabel 12. Kerenyahan rempeyek tidak berbumbu dari beragam campuran	56
Tabel 13. Tingkat penerimaan citarasa rempeyek	