



	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN	
1-1 Latar Belakang	1
1-2 Tujuan Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2-1 Tepung Jagung	5
2-2 Nixtamalisasi	6
2-3 Tepung Beras	8
2-4 Tepung Terigu	9
2-5 Gelatinisasi	11
2-6 Komposisi Kimia	
2-6-1 Kadar air	14
2-6-2 Kadar abu	14
2-6-3 Kadar protein	15
2-6-4 Kadar lemak	16
2-6-5 Kadar pati	17
2-6-6 Kadar amilosa	18
2-7 Sifat Fisik	
2-7-1 Warna	19
2-7-2 <i>Bulk density</i>	20
2-7-3 <i>Angle of repose</i>	21
2-7-4 Viskositas	23
2-7-5 <i>Swelling power</i>	25
2-7-6 <i>Water Holding Capacity</i>	26
2-7-7 <i>Differential Thermal Analysis</i>	27
2-7-8 <i>Digestibility</i>	29
2-8 Hipotesa	32
BAB III METODE PENELITIAN	
3-1 Bahan Penelitian	33
3-2 Alat	33
3-3 Cara Penelitian	
3-3-1 Pembuatan tepung jagung kuning <i>instant</i>	35



3-3-2 Karakterisasi tepung jagung kuning <i>instant</i>	36
3-3-3 Perbandingan komposisi kimia dan sifat fisik tepung jagung kuning <i>instant</i> dengan tepung beras dan tepung terigu	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4-1 Rendemen	38
4-2 Komposisi Kimia	
4-2-1 Kadar air	39
4-2-2 Kadar abu	40
4-2-3 Kadar protein	42
4-2-4 Kadar lemak	44
4-2-5 Kadar pati	46
4-2-6 Kadar amilosa	47
4-3 Sifat Fisik	
4-3-1 Warna	49
4-2-2 <i>Bulk density</i>	52
4-2-3 <i>Angle of repose</i>	54
4-2-4 Viskositas	56
4-2-5 <i>Swelling power</i>	60
4-2-6 <i>Water Holding Capacity</i>	62
4-2-7 <i>Differential Thermal Analysis</i>	64
4-2-8 <i>Digestibility</i>	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5-1 Kesimpulan	71
5-2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	81