



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR NOTASI	xvi
INTISARI	xvii
ABSTRACT	xviii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1. Tujuan Umum	5
1.3.2. Tujuan Khusus	5
1.4. Kegunaan penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Jagung	7
2.2. Tepung Jagung	8



2.2.1 Pemilihan Bahan	12
2.2.2. Perendaman	13
2.2.3. Pencucian dan penirisan	15
2.2.4. Penggilingan	15
2.2.5. Pengeringan	17
2.2.6. Pengayakan	24
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1 Metodologi Penelitian	26
3.1.1 Alat	26
3.1.2. Waktu dan Tempat Penelitian	33
3.1.3. Bahan Penelitian	33
3.2. Rancangan Percobaan	34
3.2.1. Rancangan Acak Kelompok Dua faktor	34
3.2.2. Data Yang Dikumpulkan	36
3.2.3. Prosedur Pengambilan Data	36
3.3. Analisis Data	38
3.3.1. Analisa Produk	38
3.3.2. Cara Analisa	39
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1. Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Fisik Tepung Jagung	43
4.1.1. Derajat Kehalusan	44
4.1.2. Derajat Putih	49



4.1.3. Jumlah Tepung	53
4.2. Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Pengerinan	
terhadap Mutu Kimia tepung Jagung.....	57
4.2.1. Kadar Air	57
4.2.2. Kadar Abu	62
4.2.3. Kadar Protein	65
4.3. Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Pengerinan	
terhadap Kinerja Alat pengering	66
4.4. Analisis Teknis	73
4.5. Analisis Ekonomi	74
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	76
5.2. Saran	76

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN