



## 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
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
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
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
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. Pengerangan .....	17
2.2.6. Pengayakan .....	24
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	
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
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Pengaruh Lama Perendaman dan Suhu Pengerangan terhadap Mutu Fisik Tepung Jagung .....	43
4.1.1. Derajat Kehalusan .....	44
4.1.2. Derajat Putih .....	49



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

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN