

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1. Mengetahui pengaruh waktu pengukusan dan perebusan terhadap sifat sensoris seduhan minuman formula serbuk jagung manis	4
2. Mengetahui waktu pengukusan dan perebusan jagung manis menghasilkan seduhan minuman formula serbuk jagung manis terbaik.....	4
3. Mengetahui karakteristik sifat fisik dan kimia seduhan minuman formula serbuk jagung manis yang terbaik	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Jagung Manis.....	5
2.2 Minuman Formula Serbuk Jagung Manis	7
2.3 Karakteristik Minuman Serbuk Instan	10
2.4 Pengukusan dan Perebusan Jagung Manis	11
2.5 Hipotesis.....	13
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	14
3.1. Bahan	14
3.2. Alat	14

3.3.	Metode Penelitian	15
3.4.	Tahapan Penelitian.....	15
Gambar 1	Gaftar Alir Tahapan Proses	15
3.4.1	Optimasi Lama waktu pengukusan dan perebusan	16
3.4.2	Formulasi Minuman Formula Serbuk Jagung Manis	16
3.4.2.1	Pembuatan Serbuk Jagung Manis, dan Pandan.....	16
Gambar 2	Gaftar alir pembuatan serbuk jagung manis	17
Gambar 3	Gaftar alir pembuatan serbuk pandan	18
3.4.2.2	Pembuatan Formulasi Minuman Serbuk Jagung Manis	19
3.5.	Pengujian Sensoris Minuman Formula Serbuk Jagung Manis	20
3.6.	Analisis Sifat Fisik dan Kimia Minuman Formula Serbuk Jagung Manis	20
3.7.	Analisis Sifat Seduhan	21
3.8.	Analisis Sifat Kimia.....	21
3.9.	Seleksi Waktu Pengukusan dan Waktu Perebusan Optimum.....	22
3.10.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	22
BAB IV	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1.	Penelitian Pendahuluan	23
4.1.1	Pengaruh Metode dan Variasi Waktu Pemasakan	23
a.	Pengukusan Jagung.....	23
b.	Perebusan Jagung	24
4.1.2	Pengamatan Fisik Jagung Manis.....	26
a.	Warna Jagung	26
Gambar 4	Jagung Perebusan dan Pengukusan.....	26
b.	Warna Serbuk Jagung Manis.....	27
Gambar 5	Serbuk Jagung Manis	27
4.2	Pengujian Sensoris	29
4.2.1	Uji Hedonik	29
Gambar 6	Grafik Uji Hedonik Pengukusan.....	32

Gambar 7 Grafik Uji Hedonik Perebusan.....	33
4.2.2 Uji Penerimaan Kuantitatif.....	34
Gambar 9 Grafik Uji Penerimaan Kuantitatif Perebusan	37
4.3 Pengujian Kimia	38
4.3.1 Kadar Air	38
4.3.2 Kadar Abu	39
4.3.3 Kadar Protein	39
4.3.4 Kadar Lemak	40
4.3.5 Kadar Karbohidrat.....	41
4.3.6 Kadar Gula Total.....	42
4.3.7 TOTAL SUSPENDED SOLID.....	42
Gambar 10 Air Perebusan Jagung Manis	43
Gambar 11 Air Perebusan Jagung Manis	43
4.3.8 Penentuan Total Kalori Minuman Formula	44
4.4 Sifat Serbuk Formula Jagung Manis	45
4.4.1 Warna Serbuk Jagung.....	45
4.4.2 Warna Serbuk Minuman Formula.....	46
4.4.3 Distribusi Partikel	47
4.4.4 Water Holding Capacity	49
4.5 Sifat Seduhan Minuman Serbuk Jagung Manis	50
4.5.1 pH.....	50
4.5.2 Warna Seduhan	51
4.5.3 Total Padatan Terlarut.....	52
4.5.4 Viskositas	52
4.5.5 Waktu Larut.....	53
BAB V.....	55
PENUTUP	55
5.1. Kesimpulan.....	55
5.2. Saran	56

DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	61
Lampiran 1. Prosedur Analisis	61
Lampiran 2. Hasil Uji Kimia Proksimat dan Uji Fisik	70
Lampiran 3. Hasil Statistik	74
Lampiran 4. Hasil Uji Sensoris	86