

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT KETERANGAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kerupuk Karak	4
2.2 Jagung.....	4
2.3 Bahan Pembuatan Kerupuk Karak Dengan Substitusi Jagung Pratanak.....	6
2.4 Proses Pembuatan Kerupuk Karak.....	9
2.5 Parameter Mutu Kerupuk Karak	11
2.6 Hipotesis.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1 Bahan Penelitian.....	14
3.2 Alat Penelitian	14
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	15
3.4 Tahapan Penelitian	15
3.4.1. Pembuatan Kerupuk Karak dengan Substitusi Jagung Pratanak	16
3.4.2. Analisis Parameter Mutu Kerupuk Karak Jagung	21
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	21



**PENGARUH SUHU PENGGORENGAN KERUPUK KARAK DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG
(Zea mays L.) PRATANAK
TERHADAP SIFAT TEKSTURAL DAN PENERIMAAN KONSUMEN**

ABDUL HAMID F, Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P.; Bambang Dwi Wijatniko, S.TP, M.Agr, M.Sc.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Analisis Sifat Fisik Kerupuk Karak Jagung	22
4.1.1. Volume Pengembangan	22
4.1.2. Kekerasan.....	23
4.1.3. Warna.....	25
4.2 Analisis Sifat Sensoris Kerupuk Karak Jagung.....	27
4.3 Penentuan Perlakuan Terbaik (Pembobotan)	29
4.4 Analisis Kimia Kerupuk Karak Jagung.....	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1 Kesimpulan.....	33
5.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	38