

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6

2.1.	Kerupuk	6
2.1.1.	Kerupuk Karak	7
2.1.2.	Parameter Mutu Kerupuk	8
2.2.	Bahan Dasar Kerupuk Karak	9
2.2.1.	Beras	9
2.2.2.	Jagung	11
2.2.3.	Bawang Putih	15
2.2.4.	Garam	16
2.2.5.	Tepung Tapioka	16
2.2.6.	Tepung Beras	17
2.2.7.	Tepung Sagu	17
2.2.8.	Tepung Maizena	18
2.3.	Proses Pembuatan Kerupuk Karak-Jagung	19
2.3.1.	Pencampuran Bahan	19
2.3.2.	Penanakan	19
2.3.3.	Penghalusan	20
2.3.4.	Pencetakan	21
2.3.5.	Pengeringan	21
2.3.6.	Penggorengan	22
2.4.	Hipotesis	23
BAB III	24
METODE PENELITIAN	24

3.1.	Bahan dan Alat	24
3.1.1.	Bahan	24
3.1.2.	Alat	24
3.2.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
3.3.	Pelaksanaan Penelitian	26
3.3.1.	Pembuatan Kerupuk Karak Jagung Pratanak	27
3.3.2.	Pengujian Sifat Fisik Kerupuk Karak Jagung Pratanak	33
3.3.3.	Pengujian Sifat Sensoris Kerupuk Karak Jagung Pratanak	34
3.3.4.	Pengujian Sifat Kimia Kerupuk Karak Jagung Pratanak	35
3.3.5.	Penilaian Terbaik Perlakuan Penambahan Jenis Tepung.....	35
3.4.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	36
BAB IV		37
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		37
4.1.	Analisis Sifat Fisik	37
4.1.1.	Warna Kerupuk Karak Jagung Pratanak	37
4.1.2.	Volume Pengembangan Kerupuk Karak Jagung Pratanak.....	41
4.1.3.	Kekerasan.....	44
4.1.4.	Daya Serap Minyak.....	45
4.2.	Sifat Sensoris Kerupuk Karak Jagung Pratanak dengan Subtitusi Variasi Tepung.....	47
4.2.1.	Warna	49
4.2.2.	Kenampakan.....	50

4.2.3.	Aroma.....	51
4.2.4.	Rasa.....	52
4.2.5.	Kerenyahan	52
4.2.6.	Keseluruhan (Overall)	53
4.3.	Analisis Sifat Kimia	55
4.3.1.	Kadar Air.....	55
4.3.2.	Kadar Protein.....	56
4.3.3.	Kadar Lemak	58
4.3.4.	Kadar Abu	59
4.3.5.	Kadar Karbohidrat by Difference.....	60
4.4.	Penilaian Perlakuan Terbaik.....	61
BAB V.....		64
PENUTUP.....		64
5.1.	Kesimpulan.....	64
5.2.	Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA		66
LAMPIRAN.....		72

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Beras Giling (dalam 100 gr bahan).....	7
Tabel 3.1 Formulasi kerupuk karak penambahan jagung pratnak	30
Tabel 4.1 Uji Warna Kerupuk Karak Jagung Pratanak.....	37
Tabel 4.2 Hasil Uji Fisik Kekerasan Kerupuk	44
Tabel 4.3 Hasil Uji Daya Serap Minyak Kerupuk Karak Jagung Pratanak	46
Tabel 4.4 Hasil Uji Sensoris Kerupuk Karak Jagung Pratanak	48
Tabel 4.5 Hasil uji proksimat kerupuk ‘karak-jagung’ (n=3)	55
Tabel 4.6 Analisis Penilaian Terbaik Perbandingan Kerupuk Karak Jagung Pratanak.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagian-bagian pada biji jagung (Hardman, 1998).....	13
Gambar 3.1 Skema pelaksanaan penelitian.....	27
Gambar 3.2 Diagram alir proses pembuatan jagung pratanak.....	29
Gambar 3.3 Diagram alir pembuatan kerupuk ‘karak-jagung pratanak.....	33
Gambar 4.1 Hasil Pengukuran Daya Pengembangan Kerupuk Karak Jagung.....	42
Gambar 4.2 Hasil Uji Sensoris Keupuk Karak Jagung Pratanak	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Prosedur Analisis Sifat Fisik dan Sifat Sensoris	72
Lampiran 2 Prosedur Analisis Sifat Kimia	76
Lampiran 3 Pemilihan Perlakuan Terbaik.....	78
Lampiran 4 Hasil Analisis Statistik Sifat Fisik	82
Lampiran 5 Hasil Analisis Statistik Daya Pengembangan Volume.....	86
Lampiran 6 Hasil Analisis Statistik Kekerasan.....	87
Lampiran 7 Hasil Analisis Statistik Daya Serap Minyak.....	88
Lampiran 8 Hasil Analisis Statistik Uji Sensoris	89
Lampiran 9 Hasil Analisis Statistik Uji Proksimat	94
Lampiran 10 Dokumentasi Pembuatan Tepung Jagung Pratanak.....	100
Lampiran 11 Proses Pembuatan Kerupuk Karak Penambahan Jagung Pratanak	101
Lampiran 12 Dokumentasi Produk Kerupuk Karak.....	103
Lampiran 13 Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian	108
Lampiran 14 Standart (SNI) Syarat Mutu Kerupuk	110