

## DAFTAR ISI

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL .....                   | i    |
| SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI ..... | ii   |
| HALAMAN PENGESAHAN .....              | iii  |
| PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....   | iv   |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....       | v    |
| KATA PENGANTAR .....                  | vi   |
| DAFTAR ISI .....                      | viii |
| DAFTAR TABEL .....                    | x    |
| DAFTAR GAMBAR .....                   | xi   |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                  | xii  |
| INTISARI.....                         | xiii |
| ABSTRACT .....                        | xiv  |
| BAB I.....                            | 1    |
| PENDAHULUAN .....                     | 1    |
| 1.1 Latar Belakang Penelitian .....   | 1    |
| 1.2 Rumusan Masalah.....              | 4    |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....           | 5    |
| 1.4 Manfaat Penelitian .....          | 5    |
| BAB II.....                           | 6    |
| TINJAUAN PUSTAKA.....                 | 6    |
| 2.1 Kerupuk.....                      | 6    |
| 2.2 Jagung .....                      | 8    |
| 2.3 Beras .....                       | 14   |
| 2.4 Bahan Pendukung .....             | 16   |
| a. Tepung Tapioka.....                | 16   |
| b. Garam.....                         | 18   |
| c. Bawang Putih .....                 | 18   |
| 2.5 Pengembangan Kerupuk .....        | 19   |

|                             |   |    |
|-----------------------------|---|----|
| 2.6                         | Hipotesis.....  | 20 |
| BAB III.....                |   | 21 |
| METODOLOGI PENELITIAN ..... |   | 21 |
| 3.1.                        | Bahan .....   | 21 |
| 3.2.                        | Alat.....   | 21 |
| 3.3.                        | Waktu dan Tempat Penelitian .....                       | 22 |
| 3.4.                        | Tahapan Penelitian.....                                 | 22 |
| 3.4.1                       | Penelitian Pendahuluan.....                             | 23 |
| 3.4.2                       | Pembuatan Kerupuk Karak jagung.....                     | 24 |
| 3.5.                        | Pengujian Sifat Fisik .....                             | 27 |
| 3.6.                        | Pengujian Sifat Sensoris.....                           | 28 |
| 3.7.                        | Pengujian Sifat Kimia .....                             | 28 |
| 3.8.                        | Rancangan Percobaan .....                               | 29 |
| BAB IV .....                |   | 30 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN .....  |   | 30 |
| 4.1.                        | Sifat Fisik Kerupuk Karak jagung .....                  | 30 |
| 4.1.1                       | Warna.....  | 30 |
| 4.1.2                       | Kekerasan Kerupuk .....                                 | 35 |
| 4.1.3                       | Pengembangan Volume Kerupuk.....                        | 36 |
| 4.1.4                       | Daya Serap Minyak Kerupuk.....                          | 39 |
| 4.2.                        | Pengujian Sifat Sensoris.....                           | 41 |
| 4.3.                        | Penentuan Kerupuk Karak jagung Terbaik .....            | 44 |
| 4.4.                        | Pengujian Sifat Kimia Kerupuk Karak jagung Terbaik..... | 46 |
| BAB V.....                  |   | 50 |
| PENUTUP .....               |   | 50 |
| 5.1.                        | Kesimpulan.....   | 50 |
| 5.2.                        | Saran .....   | 50 |
| DAFTAR PUSTAKA .....        |   | 51 |
| LAMPIRAN .....              |   | 56 |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 1. Klasifikasi Tanaman Jagung .....  | 9  |
| Tabel 2. Formulasi kerupuk karak dengan variasi konsentrasi tepung jagung ...                    | 24 |
| Tabel 4.1.1.1 Hasil uji warna kerupuk karak jagung mentah .....                                  | 31 |
| Tabel 4.1.1.2 Hasil uji warna kerupuk karak jagung goreng.....                                   | 33 |
| Tabel 4.1.2 Hasil uji kekerasan kerupuk karak jagung menggunakan Universal Testing Machine ..... | 35 |
| Tabel 4.1.3 Presentase penurunan pengembangan volume kerupuk karak jagung.....                   | 38 |
| Tabel 4.1.4 Hasil uji daya serap minyak kerupuk karak jagung.....                                | 39 |
| Tabel 4.2 Hasil uji hedonik kerupuk karak jagung .....   | 41 |
| Tabel 4.3 Tabulasi Hasil pengujian sifat fisik dan sensoris kerupuk karak jagung.....            | 45 |
| Tabel 4.4. Hasil pengujian proksimat kerupuk karak jagung terbaik .....                          | 47 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 3.1 Gaftar Alir Tahapan Penelitian.....                                | 23 |
| Gambar 3.4 Gaftar alir permbuatan kerupuk karak jagung.....                   | 27 |
| Gambar 4.1.3.1 Hasil Pengukuran Pengembangan volume kerupuk karak jagung..... | 37 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|  |    |
|--|----|
| Lampiran 1. Prosedur Analisis .....              | 56 |
| Lampiran 2. Hasil Analisis Statistik .....       | 61 |
| Lampiran 3. Dokumentasi .....                    | 95 |
| Lampiran 4. Borang Penilaian Uji Sensoris .....  | 97 |
| Lampiran 5. SNI Standar Mutu Kerupuk Beras ..... | 98 |