



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
SURAT KETERANGAN WAKIL DEKAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	8
1.4. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1. Rengginang.....	10
2.2. Bahan Pembuat Rengginang.....	10
2.2.1. Beras ketan putih.....	11
2.2.2. Gula pasir.....	13
2.2.3. Garam.....	14
2.3. Tahapan Pembuatan Rengginang.....	14
2.3.1. Perendaman.....	14
2.3.2. Pengukusan.....	16
2.3.3. Pencetakan.....	17
2.3.4. Pengeringan.....	17
2.3.5. Penggorengan.....	18



2.4.	Atribut Dominan Rengginang.....	20
2.4.1.	Tekstur .....	20
2.4.2.	Warna .....	21
2.5.	Syarat Mutu Kerupuk.....	21
2.6.	Hipotesis .....	23
<b>BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....</b>		<b>24</b>
3.1.	Bahan.....	24
3.2.	Alat .....	24
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
3.4.	Pelaksanaan Penelitian .....	26
3.4.1.	Penelitian Pendahuluan .....	26
3.4.2.	Pembuatan Rengginang.....	32
3.4.3.	Penentuan Suhu Penggorengan Terbaik .....	36
3.5.	Rancangan Percobaan Dan Analisis Data .....	48
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>50</b>
4.1.	Analisis Sifat Fisik.....	50
4.1.1.	Kekerasan.....	50
4.1.2.	Pengembangan volume .....	53
4.1.3.	Warna .....	56
4.2.	Analisis Sifat Sensoris .....	60
4.2.1.	Uji hedonik .....	61
4.2.2.	Uji deskriptif .....	66
4.3.	Penentuan Suhu Penggorengan Terbaik .....	68
4.4.	Analisis Sifat Kimia .....	70
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>73</b>
5.1.	Kesimpulan .....	73
5.2.	Saran .....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>75</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>78</b>