

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Padi Beras Ketan	7
2.2. Varietas Padi.....	9
2.3. Substitusi Bahan Baku.....	11
2.4. Pati.....	12
2.5. Rengginang.....	14
2.6. Bumbu Rengginang	15
2.6.1. Gula pasir	15
2.6.2. Garam.....	16
2.7. Tahap Pembuatan Rengginang	17
2.7.1. Perendaman	17
2.7.2. Pengukusan	18
2.7.3. Pencetakan.....	19
2.7.4. Pengeringan.....	19
2.7.5. Penggorengan.....	21
2.8. Atribut Mutu Rengginang	21

2.8.1.	Tekstur.....	22
2.8.2.	Warna	23
2.9.	Syarat Mutu Kerupuk	24
2.10.	Hipotesis	25
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN		26
3.1.	Bahan.....	26
3.2.	Alat	26
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.4.	Pelaksanaan Penelitian	28
3.5.	Pembuatan Rengginang	30
3.6.	Analisis sifat fisik.....	31
3.6.1.	Analisis kekerasan.....	32
3.6.2.	Analisis tingkat pengembangan	32
3.6.3.	Analisis warna.....	33
3.7.	Analisis Sifat Sensoris.....	33
3.8.	Analisis Sifat Kimia	34
3.8.1.	Analisis kadar pati.....	35
3.8.2.	Analisis kadar amilosa	36
3.8.3.	Analisis kadar amilopektin.....	37
3.8.4.	Analisis kadar air.....	37
3.8.5.	Analisis kadar abu	38
3.8.6.	Analisis kadar protein	38
3.8.7.	Analisis kadar lemak	40
3.8.8.	Analisis kadar karbohidrat <i>by difference</i>	41
3.9.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	41
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1.	Analisis Kadar Pati, Amilosa dan Amilopektin Beras Ketan.....	43
4.2.	Analisis Sifat Fisik	44
4.2.1.	Kekerasan.....	45
4.2.2.	Tingkat pengembangan	47
4.2.3.	Warna	49
4.3.	Analisis Sifat Sensoris.....	54
4.4.	Penentuan Perlakuan Terbaik.....	56
4.5.	Analisis Sifat Kimia	58



BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
5.1. Kesimpulan.....	52
5.2. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	66