



## 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 .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Rengginang.....	6
2.2. Bentuk dan Ukuran.....	6
2.3. Bahan Pembuatan Rengginang.....	7
2.3.1 Beras ketan .....	7
2.3.2 Gula pasir .....	9
2.3.3 Garam .....	10
2.4. Proses Pembuatan Rengginang .....	11
2.4.1 Perendaman .....	11
2.4.2 Pengukusan.....	12
2.4.3 Pencetakan.....	13
2.4.4 Pengeringan.....	14
2.4.5 Penggorengan .....	15
2.5. Atribut Mutu Rengginang .....	16



2.5.1. Tekstur (kerenyahan).....	16
2.5.2. Pengembangan rengginang .....	17
2.6. Syarat Mutu Kerupuk Beras .....	17
2.7. Hipotesis.....	18
<b>BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....</b>	<b>19</b>
3.1. Bahan.....	19
3.2. Alat .....	19
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
3.4. Pelaksanaan Penelitian .....	21
3.4.2 Penentuan lama waktu pengukusan.....	22
3.4.3 Penentuan variasi ketebalan dan berat rengginang .....	24
3.5. Pembuatan rengginang .....	26
3.6. Analisis sifat fisik.....	28
3.6.1 Tekstur (kekerasan) .....	28
3.6.2 Pengembangan volume .....	29
3.6.3 Warna .....	30
3.7. Analisis sifat sensoris .....	30
3.8. Penilaian perlakuan terbaik dari variasi ketebalan ukuran rengginang	31
3.9. Analisis sifat kimia.....	32
3.9.1 Analisis kadar air dengan metode Thermogravimetri (AOAC, 2000 dengan modifikasi) .....	33
3.9.2 Analisis kadar Abu (AOAC, 2000 dengan modifikasi) .....	34
3.9.3 Analisis kadar total protein dengan metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2006 dengan modifikasi).....	34
3.9.4 Analisis kadar Lemak dengan metode Soxhlet (AOAC, 2006 dengan modifikasi) .....	36
3.9.5 Analisis kadar karbohidrat by-difference (AOAC, 2005).....	37
3.10. Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
4.1. Analisis Sifat Fisik .....	39
4.1.1 Tekstur (kekerasan) .....	39
4.1.2 Pengembangan volume rengginang .....	41



4.1.3	Warna .....	43
4.2.	Analisis Sifat Sensoris.....	46
4.2.1	Uji hedonik.....	46
4.2.2	Uji deskriptif .....	50
4.3.	Penentuan Perlakuan Terbaik.....	52
4.4.	Analisis Sifat Kimia .....	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		56
5.1.	Kesimpulan.....	56
5.2.	Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA .....		58
LAMPIRAN.....		61