

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PERNYATAAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| ABSTRAK..... | x |
| ABSTRACT..... | xi |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar belakang..... | 1 |
| 1.2. Rumusan masalah | 3 |
| 1.3. Tujuan penelitian | 3 |
| 1.4. Manfaat penelitian | 3 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1. Jagung | 5 |
| 2.2. Emping jagung..... | 8 |
| 2.3. Parameter kualitas emping jagung mentah | 11 |
| 2.4. Nikstamalisasi..... | 15 |
| 2.5. Gelatinisasi..... | 17 |
| 2.6. Kapur tohor (Kalsium oksida) | 18 |
| III. METODE PENELITIAN..... | 20 |
| 3.1. Bahan penelitian | 20 |
| 3.2. Alat penelitian..... | 20 |
| 3.3. Lokasi penelitian..... | 22 |
| 3.4. Rancangan percobaan | 22 |
| 3.5. Pelaksanaan penelitian | 23 |
| 3.6. Metode analisa sifat kimia, fisik dan sensoris..... | 30 |
| IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 31 |
| 4.1 Sifat kimia jagung pipilan kering..... | 31 |

| | | |
|------|---|-----------|
| 4.2. | Kadar air dan abu jagung hasil perebusan dengan variasi konsentrasi kapur | 33 |
| 4.3. | Sifat kimia emping jagung mentah dengan variasi konsentrasi kapur | 36 |
| 4.4. | Sifat fisik emping jagung mentah dengan variasi konsentrasi kapur | 41 |
| 4.5 | Sifat sensoris emping jagung mentah dengan variasi konsentrasi kapur | 45 |
| 4.6 | Kadar air dan abu jagung hasil perendaman dengan variasi lama waktu perendaman | 48 |
| 4.7. | Sifat kimia emping jagung mentah dengan variasi lama waktu perendaman | 50 |
| 4.8. | Sifat fisik emping jagung mentah dengan variasi lama perendaman | 53 |
| 4.9. | Sifat sensoris emping jagung mentah dengan variasi lama perendaman | 57 |
| V. | KESIMPULAN DAN SARAN..... | 60 |
| 5.1. | Kesimpulan | 60 |
| 5.2. | Saran | 60 |
| | DAFTAR PUSTAKA..... | 61 |
| | LAMPIRAN | |