

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengajuan.....	ii
Halaman Pengesahan.....	iii
Halaman Pernyataan.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar lampiran.....	xiii
Abstrak.....	xiv
Abstract.....	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6

II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Jagung.....	7
2.2. Morfologi dan Anatomi Jagung.....	7
2.2.1. Morfologi Jagung Tongkol.....	9
2.2.2. Morfologi Biji Jagung.....	9
2.2.3. Anatomi Biji Jagung.....	10
2.3. Karakteristik Jagung.....	12
2.3.1. Karakteristik Jagung.....	12
2.3.2. Bentuk dan Ukuran Granula Pati.....	13
2.3.3. Amilosa dan Amilopektin Pati.....	14
2.3.4. Absorpsi dan Kelarutan Pati.....	15
2.3.5 Karakteristik Protein Jagun.....	16
2.4. Nixtamalisasi.....	17
2.5. Ca (OH) <sub>2</sub> .....	18
2.6. Tekstur.....	18
2.7. Gelatinisasi Pati.....	19

2.8. Emping Jagung.....	21
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	22
3.1. Bahan Penelitian.....	22
3.2. Alat Penelitian.....	22
3.2.1. Alat Pembuatan Emping Jagung.....	23
3.2.2. Alat Analisa Emping Jagung.....	23
3.3. Waku dan Tempat Penelitian.....	24
3.4. Pelaksanaan Penelitian.....	24
3.4.1. Pembuatan Emping Jagung.....	24
3.4.2. Metode Analisa Sifat Kimia dan Fisik Emping Jagung.....	26
3.4.3. Uji Sensoris.....	26
3.5. Rancangan Penelitian.....	26
3.6. Hipotesis.....	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap <i>Hardnes</i> Jagung Rebus.....	29

4.2. Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap <i>Hardness</i> Jagung Kukus Kuning.....	32
4.3 Uji Sensoris Emping Jagung.....	34
4.4. Ketebalan.....	35
4.4.1. Rerata Ketebalan Emping Jagung Mentah.....	36
4. 5. Kadar Air Emping Jagung Mentah.....	37
4.6. Kadar Lemak Emping Jagung Goreng.....	38
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1. Kesimpulan.....	40
5.2. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Bagian-Bagian Anatomi Biji Jagung.....	9
Table 2. Kandungan Amilosa, Daya pengembangan, dan Kelarutan Air.....	13
Tabel 3. Hasil Uji Sensoris Atribut KerenyahanEmping Jagung Goreng.....	34
Tabel 4. Kadar Air.....	37
Table 5. Kadar Lemak.....	38

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram alir pembuatan emping jagung mentah.....	25
Gambar 2. Pengaruh lama perebusan terhadap <i>hardness</i> pada jagung kuning.....	29
Gambar 3. Jagung rebus pada menit 70, 80, dan 90 menit.....	31
Gambar 4. Pengaruh lama pengukusan terhadap <i>hardness</i> pada jagung kuning.....	32
Gambar 5. Ketebalan emping jagung mentah.....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

Hasil Uji Tekstur.....	44
Analisis Uji sensoris.....	53
Hasil Uji Statistik.....	55