

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN DALAM.....	ii
LEMBARAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kerupuk Karak.....	7
2.1.1 Proses Pembuatan Kerupuk Karak.....	8
2.1.2 Karakteristik Kerupuk Karak	12
2.2 Beras.....	14
2.3 Gelatinisasi.....	16
2.4 Garam Bleng	19
2.5 Natrium Tripolifosfat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)	20
2.6 Tepung Tapioka	21
2.7 Bumbu – bumbu.....	22
2.8 Air	22
2.9 Pengujian Sensoris	23
2.10 Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Bahan dan Alat.....	27
3.1.1 Bahan	27
3.1.2. Peralatan.....	28
3.1.3 Lokasi Penelitian.....	28
3.2. Tahapan Penelitian	29
3.2.1. Proses Pembuatan Kerupuk Karak.....	29
3.2.2. Analisis.....	31
3.3. Rancangan Percobaan	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Sifat Kimia Kerupuk Karak	33
4.1.1 Kadar Amilosa Kerupuk Karak Mentah	33
4.1.2. Kadar Air Kerupuk Karak Mentah.....	35
4.2. Sifat Fisik Kerupuk Karak	37
4.2.1. Volume Pengembangan kerupuk karak	37
4.2.2 Tekstur (Kekerasan) kerupuk karak matang	40



4.2.3 Warna	42
4.2.3.1 Tingkat kecerahan (L^*) kerupuk karak	42
4.2.3.2 Nilai ΔE kerupuk karak	45
4.3 Uji Sensoris Kerupuk Karak Matang	47
4.3.1. Kerenyahan	47
4.3.2 Rasa gurih	49
4.3.3 Kesukaan secara keseluruhan	51
4.4 Pembobotan	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	55
5.1. Kesimpulan	55
5.2. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	61