

## DAFTAR ISI

Halaman Judul	ii
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstaract	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kerupuk Karak	5
2.2. Bahaya Penggunaan Bleng	5
2.3. Tapioka sebagai pengganti Bleng	7
2.4. Bahan Baku Pembuatan Kerupuk Karak (Beras)	8
2.5. Bahan Tambahan Pembuatan Kerupuk Karak	16
2.6. Pati	19
2.6.1. Amilosa dan Amilopektin	19
2.6.2. Gelatinisasi Pati	21
2.6.3. Retrogradasi Pati	22
2.7. Tahapan Proses	23
2.8. Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1. Bahan Penelitian	27
3.2. Alat Penelitian	27
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.4. Tahapan Proses Pembuatan Sampel	28
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	32
3.5.1. Rancangan Percobaan	32
3.5.2. Analisis Data	33

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>34</b>
4.1. Sifat Kimia	34
4.1.1. Kadar Amilosa Beras	34
4.1.2. Kadar Air Kerupuk Karak Mentah	35
4.2. Sifat Fisik	37
4.2.1. Volume Pengembangan Kerupuk Karak	37
4.2.2. Kekerasan Kerupuk Karak setelah Digoreng	40
4.2.3. Warna Kerupuk Karak	41
4.3. Sifat Sensoris Kerupuk Karak Goreng	45
4.3.1. Rasa Gurih	45
4.3.2. Kerenyahan	47
4.3.3. Kesukaan	50
4.4. Pembobotan	51
 <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	 <b>53</b>
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	53
 <b>DAFTAR PUSTAKA</b>	 <b>55</b>
 <b>LAMPIRAN</b>	 <b>60</b>