

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Kerupuk Karak	6
2.2. Jagung.....	8
2.3. Bahan Pembuatan Kerupuk Karak	10
2.3.1. Beras	10
2.3.2. Tepung jagung pratanak	11

2.3.3. Pati tapioka	12
2.3.4. Air	13
2.3.5. Bawang putih	14
2.3.6. Garam	15
2.3.7. Kaldu bubuk.....	15
2.4. Tahap Pembuatan Kerupuk Karak.....	15
2.4.1. Pencampuran bahan	16
2.4.2. Pembuatan adonan	16
2.4.3. Pencetakan	17
2.4.4. Pengeringan	17
2.4.5. Penggorengan	18
2.5. Sifat Tekstural Kerupuk	19
2.6. Hipotesis	21
BAB III	22
METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Alat dan Bahan	22
3.1.1 Alat	22
3.1.2. Bahan	22
3.2. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	23
3.3. Tahapan Penelitian	23
3.3.1. Penelitian pendahuluan (orientasi)	25
3.3.2. Pembuatan tepung jagung pratanak	27

3.3.3. Pembuatan kerupuk karak.....	29
3.3.4. Uji fisik.....	32
3.3.5. Uji sensoris	32
3.3.6. Uji kimia (proksimat)	33
3.3.7. Rancangan percobaan dan analisis data.....	33
BAB IV	35
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1. Uji Fisik.....	35
4.1.1. Penyusutan volume dan kadar air selama pengeringan	35
4.1.2. Daya kembang kerupuk	38
4.1.3. Kekerasan	45
4.1.4. Warna.....	47
4.1.5. Daya serap minyak	49
4.2. Uji Sensoris	51
4.3. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	55
4.4. Uji Kimia (Proksimat).....	57
BAB V.....	59
KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
5.1 Kesimpulan.....	59
5.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	65

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 <i>WHC</i> bahan mentah	26
Tabel 3.2 Formula kerupuk jagung pratanak	29
Tabel 4. 1 Penyusutan kadar air dan volume kerupuk	35
Tabel 4. 2 Kenampakan kerupuk karak.....	40
Tabel 4. 3 Kekerasan kerupuk karak.....	45
Tabel 4. 4 Hasil Uji Warna Kerupuk	47
Tabel 4. 5 Hasil Uji Daya Serap Minyak	49
Tabel 4. 6 Hasil Uji Sensoris.....	51
Tabel 4. 7 Hasil Uji Keseluruhan.....	55
Tabel 4. 8 Hasil Uji Nilai Efektivitas.....	56
Tabel 4. 9 Hasil Uji Kimia (Proksimat)	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Skema Tahapan Penelitian	24
Gambar 3.2 Diagram alir pembuatan tepung jagung pratanak	28
Gambar 3.3 Diagram alir pembuatan kerupuk karak	31
Gambar 4. 1 Diagram Daya Kembang Kerupuk Karak	38
Gambar 4. 2 Grafik spider web uji sensoris	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Prosedur Analisis	65
Lampiran 2 Borang Uji Sensoris.....	72
Lampiran 3 Pengukuran Perubahan Volume Kerupuk	73
Lampiran 4 Pemilihan Perlakuan Terbaik.....	74
Lampiran 5 Analisis Statistik Sifat Fisik	76
Lampiran 6 Analisis Statistik Uji Konsumen.....	87
Lampiran 7 Dokumentasi pembuatan kerupuk	92