

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Kerangka Pemikiran.....	4
D. Hipotesis.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Jagung.....	7
1. Tanaman Jagung.....	7
2. Karakterisasi Biji Jagung.....	8
3. Biokimia Jagung.....	9
B. Tepung Jagung.....	11
C. Tepung Jagung Terfermentasi.....	14
D. Tempe.....	15
E. Tepung Tempe.....	16
F. Sifat Fisikokimia.....	18
G. Fermentasi.....	21

H. Makanan Pendamping Air Susu Ibu.....	24
BAB III. BAHAN DAN METODE	
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
B. Bahan dan Alat.....	28
C. Metode Penelitian.....	28
D. Pelaksanaan Penelitian	
1. Pembuatan Tepung Jagung Terfermentasi.....	29
2. Pembuatan Tepung Tempe.....	31
E. Pengamatan	
1. Daya buih.....	32
2. Viskositas.....	32
BAB IV. PEMBAHASAN	
A. Daya Buih.....	33
B. Viskositas.....	34
C. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	36
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	42