

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Jagung.....	5
2.2. Pati (<i>Starch</i>).....	6
2.3. Tepung.....	8
2.3.1. Tepung Jagung	8
2.3.2. Tepung Tapioka.....	10
2.3.3. Tepung Terigu	10
2.4. Pembuatan Tepung Jagung.....	11
2.5. Karakteristik Bahan Tepung.....	12
2.6. Uji Karakteristik Bahan Pangan	13
2.7. Uji Organoleptik.....	14
2.8. Karakteristik dan Pengukuran Mutu Pangan.....	16
III. METODOLOGI PENELITIAN	17
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	17
3.2.1. Alat	17
3.2.2. Bahan.....	17
3.3. Metode Penelitian.....	17
3.3.1. Pembuatan Tepung Jagung.....	18
3.3.2. Pembuatan Butiran Beras Sintetis dari Tepung Jagung	18

3.3.3. Pengukuran Parameter.....	21
3.3.3.1. Kadar Air	22
3.3.3.2. Diameter Butiran Beras Sintetis	23
3.3.3.3. Lama Penanakan	24
3.3.3.4. Pengujian Preferensi	25
3.3.3.5. Lama Simpan Nasi dari Beras Sintetis	27
3.4. Analisis Data	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1. Kadar Air.....	28
4.2. Diameter Butiran Beras Sintetis.....	30
4.3. Lama Penanakan	33
4.4. Pengujian Preferensi.....	35
4.5. Lama Simpan Nasi dari Beras Sintetis.....	45
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1. Kesimpulan.....	48
5.2. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	53