

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia biji jagung pada berbagai fraksi.....	8
2. Komposisi kimia jagung kering	9
3. Perbandingan amilosa dan amilopektin	11
4. Luas panen dan produksi jagung.....	17
5. Skor dan kriteria mutu uji organoleptik	41
6. Hasil analisis proksimat jagung	50
7. Pengaruh lama perendaman dalam proses nikstamalisasi terhadap kadar air tepung jagung nikstamal	54
8. Pengaruh jenis jagung dan lama perendaman dalam proses nikstamalisasi terhadap kandungan amilosa tepung jagung nikstamal.....	56
9. Pengaruh jenis jagung dan lama perendaman dalam proses nikstamalisasi terhadap daya serap air tepung jagung nikstamal	72
10. Pengaruh jenis bahan baku tepung jagung nikstamal terhadap warna tortilla chips matang.....	76
11. Pengaruh jenis bahan baku tepung jagung nikstamal terhadap rasa tortilla chips matang.....	80
12. Pengaruh lama perendaman dalam proses nikstamalisasi terhadap penerimaan keseluruhan tortilla chips matang.....	86
13. Rekapitulasi hasil uji organoleptik tortilla chips	89
14. Kandungan proksimat, kalsium, daya serap minyak serta total karbohidrat non pati tortilla chips dari beberapa penelitian	91