

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Anatomi struktur biji jagung	6
2. Molekul amilosa dan amilopektin.....	10
3. Susunan molekul pati	11
4. Kegiatan panen dan penanganan pascapanen	12
5. Pohon industri jagung	19
6. Macam-macam produk jagung dengan pemasakan alkali	26
7. Proses pembuatan tepung jagung tanpa perendaman.....	31
8. Proses pembuatan tepung jagung nikstamal	32
9. Proses pembuatan tortilla chips	33
10. Penampakan granula tepung jagung nikstamal jenis Lampung dengan Perbesaran 1000 x	51
11. Penampakan granula tepung jagung nikstamal jenis Madura dengan perbesaran 1000 x	52
12. Bentuk dan ukuran granula pati jagung perbesaran 5000x.....	53
13. Persentase kelarutan tepung jagung nikstamal jenis Lampung.....	61
14. Persentase kelarutan tepung jagung nikstamal jenis Madura	63
15. Nilai swelling power tepung jagung nikstamal jenis Lampung	67
16. Nilai swelling power tepung jagung nikstamal jenis Madura	68
17. Jagung Lampung dan Madura	133
18. Pemasakan jagung dalam larutan alkali	133
19. Perendaman dalam larutan alkali	134

20. Penirisan dan penggilingan	134
21. Tepung nikstamal basah	135
22. Penghancuran	135
23. Tepung nikstamal	136
24. Adonan tortilla	136
25. Tortilla chips yang telah dikeringkan dalam oven	136
26. Tortilla chips	137
27. Uji organoleptik tortilla chips	137
28. Analisa kandungan amilosa tepung jagung nikstamal	138
29. Analisa kandungan pati tepung jagung nikstamal	138