

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	i
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ii
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	2
1.3 Kerangka Pemikiran .....	2
1.4 Hipotesis .....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
1.1 Jagung .....	5
2.1.1 Klasifikasi dan Struktur Biji Jagung.....	5
2.1.2 Komposisi Kimia Biji Jagung.....	8
2.1.3 Penanganan Pascapanen Jagung.....	12
2.1.4 Pemanfaatan Jagung .....	17
1.2 Nikstamalisasi .....	20
2.2.1 Proses Nikstamalisasi .....	20
2.2.2 Dampak Terhadap Kesehatan.....	22
2.2.3 Kalsium Hidroksida.....	22
1.3 Tepung Jagung Nikstamal .....	23
1.4 Tortilla .....	25
<b>III. BAHAN DAN METODE</b> .....	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	28
3.2 Bahan dan Alat .....	28

3.3 Metode Penelitian .....	29
3.4 Tepung Jagung Nikstamal .....	30
3.4.1 Pelaksanaan Penelitian Tepung Jagung Nikstamal .....	30
3.4.2 Pengamatan Tepung Jagung Nikstamal .....	33
3.5 Tortilla Chips .....	39
3.5.1 Pelaksanaan Penelitian Tortilla Chips .....	39
3.5.2 Pengamatan Tortilla Chips .....	40
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>50</b>
4.1 Tepung jagung nikstamal.....	50
4.1.1 Penampakan mikroskopik .....	51
4.1.2 Kadar air .....	53
4.1.3 Kadar amilosa .....	55
4.1.4 Kadar pati .....	58
4.1.5 Kelarutan dan swelling power .....	60
4.1.6 Daya serap air .....	72
4.2 Tortilla chips .....	75
4.2.1 Hasil uji organoleptik .....	75
4.2.2 Penentuan perlakuan terbaik.....	89
4.2.3 Kandungan proksimat tortilla chips terbaik.....	90
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>95</b>
5.1 Simpulan .....	95
5.2 Saran .....	96
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>98</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>105</b>