

**PENGARUH PROPORSI MAIZENA DAN TEPUNG
BERAS KETAN TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
*GARAETTEOK***

SKRIPSI



**OLEH:
NATASYA AURELIA P. HUSAIN
NRP 6103018123
ID. TA. 44455**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2023**

**PENGARUH PROPORSI MAIZENA DAN TEPUNG
BERAS KETAN TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
*GARAETTEOK***

SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
NATASYA AURELIA P. HUSAIN
NRP 6103018123
ID. TA. 44455

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “Pengaruh Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Garaetteok*” yang ditulis oleh Natasya Aurelia P. Husain (6103018123), telah diujikan pada tanggal 19 Desember 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji

Sekretaris Penguji

Ir. Adrianus Rukanto U., MP., IPM.

Dr. Anita Maya S., S.TP., M.Si., Ph.D.

NIK : 611.92.0187

NIK : 611.03.0561

NIDN : 0702126701

NIDN : 0726078001

Tanggal : 17 Januari 2023

Tanggal : 20 Januari 2023

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian,
Ketua,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, S.T.

Dr. Agus Srianta S.TP., MP.

NIK : 611.89.0155

NIK : 611.00.0429

NIDN : 0004066401

NIDN : 0726017402

Tanggal : 20-1-2023

Tanggal : 20-1-2023

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Adrianus Rulianto U., MP., IPM.

Sekretaris : Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP., M.Si., Ph.D.

Anggota : Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT., IPM.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

Pengaruh Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Garaetteok*

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diaacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(e) Tahun 2010).

Surabaya, 20 Januari 2023

Yang menyatakan,



Natasya Aurelia P. Husain

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Natasya Aurelia P. Husain
NRP : 6103018123

Menyetujui skripsi saya:

Judul : **Pengaruh Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Garaetteok***

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*Digital Library* Perpustakaan Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta. Demikian persyaratan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 Januari 2023

Yang menyatakan,



Natasya Aurelia P. Husain

Natasya Aurelia P. Husain, NRP 6103018123. **Pengaruh Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Garaetteok*.**

Pembimbing:

1. Ir. Adrianus Rulianto U., MP., IPM.
2. Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP, MSi, Ph.D.

ABSTRAK

Garaetteok adalah makanan khas Korea berbentuk silinder atau lonjong yang kenyal dengan bahan dasar tepung beras. Beras Korea merupakan *short grain*, sedangkan beras Indonesia merupakan beras *long grain*. Salah satu tepung yang bisa digunakan sebagai pengganti tepung beras adalah tepung beras ketan. Penggunaan tepung beras ketan menyebabkan *Garaetteok* menjadi lunak dan lengket karena amilosa yang rendah, sehingga ditambahkan bahan lain dengan kadar amilosa yang lebih tinggi yaitu maizena. Penelitian ini bertujuan untuk meneliti pengaruh proporsi maizena dan tepung beras ketan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *Garaetteok*. Rancangan percobaan yang digunakan adalah RAK dengan satu faktor, yaitu proporsi maizena dan tepung beras ketan yang terdiri dari 6 taraf, yaitu 10:90; 20:80; 30:70; 40:60; 50:30; dan 60:40 dengan pengulangan sebanyak empat kali. Analisa data dilakukan dengan ANOVA $\alpha=5\%$ dan dilanjutkan uji DMRT $\alpha=5\%$. Peningkatan proporsi maizena dan tepung beras ketan berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *Garaetteok*. Peningkatan proporsi maizena menyebabkan *Lightness* (64,8-68,1), *Chroma* (12,6-14,5), *hardness* (55,965-324,756), *springiness* (0,853-0,904), *gumminess* (69,788-233,229), dan *chewiness* (59,643-210,411) meningkat, sedangkan *cooking yield* (117,2%-120,1), *hue* (87,8°-89,6°), *adhesiveness* (-43,849 hingga -270,508), *cohesiveness* (0,828- 0,917), dan kadar air (49,84%-52,14%) menurun. Tingkat kesukaan terhadap warna berkisar antara 4,1-4,833; rasa antara 3,767-4,6; tekstur saat digigit antara 3,7-4,53; dan tekstur saat dikunyah antara 3,967-4,8. Penentuan perlakuan terbaik dipilih berdasarkan nilai sensoris dan fisikokimia. Proporsi maizena dan tepung beras ketan yang menghasilkan *Garaetteok* terbaik adalah proporsi 40:60 yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi dan tekstur paling mendekati *Reference*.

Kata kunci: *Garaetteok*, Maizena, Tepung Beras Ketan

Natasya Aurelia P. Husain, NRP 6103018123. **The Effect of Maizena and Glutinous Rice Flour Proportion on Physicochemical and Organoleptic Properties *Garaetteok*.**

Supervisor:

1. Ir. Adrianus Rulianto U., MP., IPM.
2. Dr. Anita Maya Sutedja, S.TP, MSi, Ph.D.

ABSTRACT

Garaetteok is a typical Korean food in a cylinder or oval shaped that is chewy from rice flour. Korean rice is short grain rice, while Indonesian rice is long grain rice. One of the flours that can be used as a substitute for rice flour is glutinous rice flour. The use of glutinous rice flour causes *Garaetteok* to become soft and sticky because of the low amylose, so another ingredient with a higher amylose content is added, such as cornstarch. This study aims to examine the effect of the proportions of cornstarch and glutinous rice flour on the physicochemical and organoleptic properties of *Garaetteok*. The experimental design used was RBD with one factor, namely the proportion of cornstarch and glutinous rice flour which consisted of 6 levels, that is 10:90; 20:80; 30:70; 40:60; 5:3; and 60:40 with four replications.. Data analysis was carried out using ANOVA $\alpha=5\%$ and continued with the DMRT test $\alpha=5\%$. Increasing the proportion of cornstarch and glutinous rice flour significantly affected the physicochemical and organoleptic properties of *Garaetteok*. Increasing the proportion of cornstarch caused *Lightness* (64,8-68,1), *Chroma* (12,6-14,5), *hardness* (55,965-324,756), *springiness* (0,853-0,904), *gumminess* (69,788-233,229), and *chewiness* (59,643-210,411) increased, while *cooking yield* (117,2%-120,1), *hue* (87,8°-89,6°), *adhesiveness* (-43,849 to -270,508), *cohesiveness* (0,828-0,917), and content water (49,84% - 52,14%) decreased. The level of preference for color ranged from 4,1 to 4,833; taste from 3,767 to 4,6; texture when bitten from 3,7 to 4,53; and texture when chewed from 3,967 to 4,8. Determination of the best treatment was chosen based on sensory and physicochemical values. The proportion of cornstarch and glutinous rice flour that produces the best *Garaetteok* is the proportion of 40:60 which has the highest level of preference and the closest texture to reference.

Keywords: *Garaetteok*, Cornstarch, Glutinous Rice Flour

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Garaetteok*”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM. selaku dosen pembimbing I dan Dr. Anita Maya S., S.TP., M.Si., Ph.D selaku dosen pembimbing II yang telah banyak mendukung, membantu, serta mengarahkan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Orangtua dan kakak yang telah mendukung dan memberikan dukungan (moril dan materil) kepada penulis sehingga penulisan Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
3. Olive, Yoan, Melly, Anastasia, Sherina, Desi, Felicia, Stevania, Jessica, Martha, dan lain-lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu, mendukung, dan memberi semangat dan saran pada penulis sehingga skripsi ini tersusun dengan baik.
4. Anak Pengungsi Ai Doho yang telah banyak mendukung, menemani, dan menyemangatkan sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Skripsi ini dengan sebaik mungkin, namun penulis menyadari masih terdapat beberapa kekurangan. Akan tetapi, penulis berharap semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 20 Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. <i>Garaetteok</i>	4
2.2. Tepung Beras Ketan	8
2.3. Maizena (Pati Jagung)	11
2.4. Hipotesa	14
III. METODE PENELITIAN	16
3.1. Bahan Penelitian	16
3.2. Alat Penelitian	16
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.4. Rancangan Penelitian	17
3.5. Pelaksanaan Penelitian	17
3.6. Metode Penelitian	18
3.6.1. Pembuatan <i>Garaetteok</i>	18
3.7. Analisa <i>Garaetteok</i>	21
3.7.1. Analisa <i>Cooking yield</i>	21
3.7.2. Analisa Warna	21
3.7.3. Analisa <i>Texture Profile Analysis</i>	22
3.7.4. Analisa Kadar Air	24
3.7.5. Pengujian Organoleptik	24
3.7.6. Penentuan Perlakuan Terbaik	25
IV. PEMBAHASAN	26
4.1. Sifat Fisikokimia	26
4.1.1. <i>Cooking yield</i>	26
4.1.2. Warna	28
4.1.3. <i>Texture Profile Analysis</i>	33

4.1.4. Kadar Air.....	43
4.2. Uji Organoleptik.....	45
4.2.1. Warna	45
4.2.2. Rasa	47
4.2.3. Tekstur Saat Digigit.....	48
4.2.4. Tekstur Saat Dikunyah	49
4.3. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	51
V. KESIMPULAN	53
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1.	Syarat Mutu Tepung Beras Ketan	9
Tabel 2.2.	Komposisi Kimia Tepung Beras Ketan.....	10
Tabel 2.3.	Syarat Mutu Maizena.....	12
Tabel 2.4.	Komposisi Kimia Maizena.....	12
Tabel 3.1.	Rancangan Penelitian <i>Garaetteok</i> Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	17
Tabel 3.2.	Formulasi Dasar <i>Garaetteok</i>	18
Tabel 3.3.	Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	18
Tabel 4.1.	Hasil Pengukuran Parameter Warna <i>Garaetteok</i> Maizena.....	29
Tabel A.1.	Informasi Nilai Gizi Maizena "Maizenaku"	61
Tabel B.1.	<i>Setting</i> Alat TPA	66
Tabel E.1.	Hasil Pengujian <i>Cooking yield Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	71
Tabel E.2.	Uji ANOVA <i>Cooking yield Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	72
Tabel E.3.	Penentuan Notasi <i>Cooking yield Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	72
Tabel E.4.	Hasil Pengujian DMRT <i>Cooking yield Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	72
Tabel E.5.	Hasil Pengujian <i>Lightness Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	73
Tabel E.6.	Uji ANOVA <i>Lightness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras...	73
Tabel E.7.	Penentuan Notasi <i>Lightness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	74
Tabel E.8.	Hasil Pengujian DMRT <i>Lightness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	74

Tabel E.9.	Hasil Pengujian a* <i>Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	75
Tabel E.10.	Hasil Pengujian b* <i>Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	75
Tabel E.11.	Hasil Pengujian <i>Chroma Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	76
Tabel E.12.	Uji ANOVA <i>Chroma Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras...	77
Tabel E.13.	Penentuan Notasi <i>Chroma Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	77
Tabel E.14.	Hasil Pengujian DMRT <i>Chroma Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	77
Tabel E.15.	Hasil Pengujian ° <i>Hue Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	78
Tabel E.16.	Uji ANOVA ° <i>Hue Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras	78
Tabel E.17.	Penentuan Notasi ° <i>Hue Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	79
Tabel E.18.	Hasil Pengujian DMRT ° <i>Hue Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	79
Tabel E.19.	Hasil Pengujian <i>Hardness Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	80
Tabel E.20.	Uji ANOVA <i>Hardness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras...	80
Tabel E.21.	Penentuan Notasi <i>Hardness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	81
Tabel E.22.	Hasil Pengujian DMRT <i>Hardness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	81

Tabel E.23.	Hasil Pengujian <i>Adhesiveness Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	82
Tabel E.24.	Uji ANOVA <i>Adhesiveness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras...	82
Tabel E.25.	Penentuan Notasi <i>Adhesiveness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	83
Tabel E.26.	Hasil Pengujian DMRT <i>Adhesiveness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	83
Tabel E.27.	Hasil Pengujian <i>Springiness Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	84
Tabel E.28.	Uji ANOVA <i>Springiness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras...	84
Tabel E.29.	Penentuan Notasi <i>Springiness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	85
Tabel E.30.	Hasil Pengujian DMRT <i>Springiness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	85
Tabel E.31.	Hasil Pengujian <i>Cohesiveness Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	86
Tabel E.32.	Uji ANOVA <i>Cohesiveness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras...	86
Tabel E.33.	Penentuan Notasi <i>Cohesiveness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	87
Tabel E.34.	Hasil Pengujian DMRT <i>Cohesiveness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	87
Tabel E.35.	Hasil Pengujian <i>Gumminess Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	88
Tabel E.36.	Uji ANOVA <i>Gumminess Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras...	88
Tabel E.37.	Penentuan Notasi <i>Gumminess Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	89

Tabel E.38.	Hasil Pengujian DMRT <i>Gumminess Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	89
Tabel E.39.	Hasil Pengujian <i>Chewiness Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	90
Tabel E.40.	Uji ANOVA <i>Chewiness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras...	90
Tabel E.41.	Penentuan Notasi <i>Chewiness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	91
Tabel E.42.	Hasil Pengujian DMRT <i>Chewiness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	91
Tabel E.43.	Hasil Pengujian Kadar Air <i>Garaetteok</i> Maizena Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	94
Tabel E.44.	Uji ANOVA Kadar Air <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras...	94
Tabel E.45.	Penentuan Notasi Kadar Air <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	95
Tabel E.46.	Hasil Pengujian DMRT Kadar Air <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	95
Tabel F.1.	Hasil Pengujian Kesukaan Panelis terhadap Warna <i>Garaetteok</i> Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	96
Tabel F.2.	Uji ANOVA Tingkat Kesukaan Warna <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	97
Tabel F.3.	Penentuan Notasi Tingkat Kesukaan Warna <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	98
Tabel F.4.	Hasil Pengujian DMRT Tingkat Kesukaan Warna <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	98
Tabel F.5.	Hasil Pengujian Kesukaan Panelis terhadap Rasa <i>Garaetteok</i> Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	99

Tabel F.6.	Uji ANOVA Tingkat Kesukaan Rasa <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	100
Tabel F.7.	Penentuan Notasi Tingkat Kesukaan Rasa <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	101
Tabel F.8.	Hasil Pengujian DMRT Tingkat Kesukaan Rasa <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	101
Tabel F.9.	Hasil Pengujian Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Saat Digigit <i>Garaetteok</i> Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	102
Tabel F.10.	Uji ANOVA Tingkat Kesukaan Tekstur Saat Digigit <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	103
Tabel F.11.	Penentuan Notasi Tingkat Kesukaan Tekstur Saat Digigit <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	104
Tabel F.12.	Hasil Pengujian DMRT Tingkat Kesukaan Tekstur Saat Digigit <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	104
Tabel F.13.	Hasil Pengujian Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Saat Dikunyah <i>Garaetteok</i> Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	105
Tabel F.14.	Uji ANOVA Tingkat Kesukaan Tekstur Saat Dikunyah <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	106
Tabel F.15.	Penentuan Notasi Tingkat Kesukaan Tekstur Saat Dikunyah <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	107
Tabel F.16.	Hasil Pengujian DMRT Tingkat Kesukaan Tekstur Saat Dikunyah <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	107
Tabel F.17.	Penentuan Perlakuan Terbaik Sifat Sensoris <i>Garaetteok</i> Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	108
Tabel F.19.	Penentuan Perlakuan Terbaik Sifat Sensoris <i>Garaetteok</i> Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	108

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Garaetteok</i>	4
Gambar 2.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Garaetteok</i>	6
Gambar 2.3. Bentuk Granula Tepung Beras Ketan dengan Perbesaran 1500x	10
Gambar 2.4. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Beras Ketan	10
Gambar 2.5. Bentuk Granula Maizena (SEM Perbesaran 1000x)	13
Gambar 2.6. Diagram Alir Proses Pembuatan Maizena.....	13
Gambar 3.1. Diagram Alir Penelitian <i>Garaetteok</i>	19
Gambar 3.2. Grafik <i>Texture Profile Analyzer</i>	23
Gambar 4.1. Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT <i>Cooking yield Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	27
Gambar 4.2. Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT <i>Lightness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	30
Gambar 4.3. Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT <i>Chroma Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	31
Gambar 4.4. Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT <i>°Hue Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	32
Gambar 4.5. Grafik <i>Texture Profile Analyzer</i>	34
Gambar 4.6. Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT <i>Hardness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	35
Gambar 4.7. Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT <i>Adhesiveness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	36
Gambar 4.8. Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT <i>Springiness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	38
Gambar 4.9. Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT <i>Cohesiveness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	40

Gambar 4.10.	Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT <i>Gumminess Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	41
Gambar 4.11.	Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT <i>Chewiness Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	42
Gambar 4.12.	Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT Kadar Air <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	44
Gambar 4.13.	Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT Tingkat Kesukaan Warna <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	46
Gambar 4.14.	Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT Kesukaan Rasa <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan	48
Gambar 4.15.	Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT Kesukaan Tekstur saat Digigit <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	49
Gambar 4.16.	Histogram Rata-Rata dan Notasi DMRT Kesukaan Tesktur saat Dikunyah <i>Garaetteok</i> dengan Perbedaan Proporsi Maizena dan Tepung Beras Ketan.....	50
Gambar A.1.	Maizena "Maizenaku"	61
Gambar A.2.	Dokumentasi Bentuk Granula Maizena	62
Gambar A.3.	Tepung Beras Ketan "Bola Deli"	62
Gambar A.4.	Dokumentasi Bentuk Granula Tepung Beras Ketan	63
Gambar A.5.	Garam "Cap Kapal".....	63
Gambar A.6.	Air Minum Dalam Kemasan "Aquase"	64
Gambar A.7.	<i>Garaetteok</i> Komersial "Korinus"	64
Gambar D.1.	Adonan di Bawah dari 10:90 Tidak Dapat Dibentuk (Kering)	70
Gambar D.2.	Adonan di Atas dari 60:40 Tidak Dapat Dibentuk (Terlalu Lunak)	70
Gambar D.3.	Adonan 10:90 hingga 60:40 Mampu Dibentuk..	70
Gambar G.1.	Homogenisasi Bahan Kering.....	109
Gambar G.2.	Pendidihan Air dan Penambahan dengan Air Mendidih	109
Gambar G.3.	Pengadukan	109

Gambar G.4.	Pembentukan dan Pematangan	110
Gambar G.5.	Perebusan	110
Gambar G.6.	Penirisan Pertama.....	110
Gambar G.7.	Perendaman pada Air Suhu Ruang.....	111
Gambar G.8.	Penirisan Kedua	111
Gambar G.9.	Pengujian <i>Cooking yield</i>	111
Gambar G.10.	Pengujian Warna.....	112
Gambar G.11.	Pengujian Tekstur	112
Gambar G.12.	Pengujian Kadar Air.....	112
Gambar G.13.	Pengujian Sensori.....	113
Gambar G.14.	Foto Granula <i>Garaetteok</i> Perlakuan P1	113
Gambar G.15.	Foto Granula <i>Garaetteok</i> Perlakuan P6	114

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A. Spesifikasi Bahan	61
LAMPIRAN B. Prosedur Analisa	65
LAMPIRAN C. Kuisisioner Uji Organoleptik	67
LAMPIRAN D. Dokumentasi Adonan saat Orientasi	70
LAMPIRAN E. Data Hasil Pengujian Fisikokimia	71
LAMPIRAN F. Data Hasil Pengujian Organoleptik	96
LAMPIRAN G. Dokumentasi Proses Pembuatan, Pengujian, dan Foto Granula <i>Garaetteok</i>	109