**DAFTAR ISI**

 Halaman

**HALAMAN SAMPUL i**

**HALAMAN PERSYARATAN SKRIPSI ii**

**HALAMAN TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI iii**

**SURAT PENYATAAN iv**

**ABSTRAK v**

**ABSTRACT vi**

**KATA PENGANTAR vii**

**DAFTAR ISI x**

**DAFTAR TABEL xiv**

**DAFTAR GAMBAR xv**

**DAFTAR LAMPIRAN xvi**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

* 1. Latar Belakang 1
	2. Perumusan Masalah 4
	3. Hipotesis 5
	4. Tujuan Penelitian 5
	5. Manfaat Penelitian 6
	6. Kerangka Pikir Penelitian 6

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7**

2.1 Tanaman Jagung 7

2.1.1 Morfologi Jagung 7 2.1.2 Sistematika Jagung 9

2.1.3 Jenis- Jenis Jagung 9

2.1.4 Manfaat Jagung 10

2.1.5 Kandungan Jagung 10

 2.2 Mocaf 11 2.2.1 Pengertian Mocaf 11

 2.3 Asam Laktat 13

 2.3.1 Pengertian Asam Laktat 13

 2.3.2 Lactobacillus Casei 15

 2.4 Fermentasi 18

 2.4.1 Pengertian Fermentasi 18

 2.4.2 Jenis-jenis Fermentasi 19

 2.4.3 Pengaruh Fermentasi Pada Kandungan Gizi 20

 2.5 Pengeringan 21

2.5.1 Pengertian Pengeringan 21

 2.5.2 Faktor yang Mempengaruhi Pengeringan 21

2.6 Parameter 22

 2.6.1 Protein 22

 2.6.2 Air 25

 2.6.3 Abu 28

**BAB III METODOLOGI PENELITIAN 31**

 3.1 Rancangan Penelitian 31

 3.1.1 Variable Penelitian 31

 3.1.2 Parameter 31

 3.2 Lokasi dan Jadwal Penelitian 31

 3.2.1 Lokasi Penelitian 31

 3.2.2 Jadwal Penelitian 31

 3.3 Alat dan Bahan 32

 3.3.1 Alat 32

 3.3.2 Bahan 32

 3.4 Pembuatan Pereaksi 32

 3.4.1 Indikator Fenolftalein 1 % 32

 3.4.2 Larutan NaOH 0,1 N 32

 3.4.3 Kalium Oksalat 25 % 32

3.5 Prosedur Penelitian 32

 3.5.1 Pengambilan Sampel 32

 3.5.2 Prosedur Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi 33

 3.5.3 Prosedur Penetapan Kadar Protein (Formol) 33

 3.5.4 Prosedur Penetapan Kadar Air 33

 3.5.5 Prosedur Penetapan Kadar Abu 34

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 35**

 4.1 Hasil dan Pembahasan 35

 4.1.1 Organoleptis (Rasa, Bau, dan Warna) 35

 4.1.2 Kadar Protein 36

 4.1.3 Kadar Air 38

 4.1.4 Kadar Abu 40

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 42**

 5.1 Kesimpulan 42

 5.2 Saran 42

**DAFTAR PUSTAKA 43**

**DAFTAR TABEL**

**Tabel 4.1** Data Hasil Pengujian Organoleptis 35

**Tabel 4.2** Data Hasil Pengujian Kadar Protein 36

**Tabel 4.3** Data Hasil Pengujian Kadar Air 38

**Tabel 4.4** Data Hasil Pengujian Kadar Abu 40

**DAFTAR GAMBAR**

**Gambar 1.1** Kerangka Fikir Penelitian 5

**Gambar 2.1** Tumbuhan Jagung 8

**Gambar 2.2** Mekanisme Reaksi Formol 25

**Gambar 2.3** *Lactobacillus casei* 15

**Gambar 2.4** Oven 27

**Gambar 2.5** Furnace (Tanur) 29

**DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran 1.** Bagan Alir Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi 47

**Lampiran 2.** Bagan Alir Penetapan Kadar Protein (Formol) 48

**Lampiran 3.** Bagan Alir Penetapan Kadar Air 49

**Lampiran 4.** Bagan Alir Penetapan Kadar Abu 50

**Lampiran 5.** Hasil Identifikasi Herbarium Medanese 51

**Lampiran 6.** Hasil Identifikasi Bakteri *Lactobacillus casei* 52

**Lampiran 6.** Syarat Mutu Tepung Mocaf (SNI 7622:2011) 53

**Lampiran 8.** Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi 54

**Lampiran 9.** Pengujian Kadar Protein, Kadar Air, Kadar Abu 57

**Lampiran 10.** Perhitungan Kadar Protein 64

**Lampiran 11.** Perhitungan Kadar Air 66

**Lampiran 12.** Perhitungan Kadar Abu 73