

ABSTRAK

NURJANA AHMAD. 612 309 025 Kajian Terhadap Kadar Air Tepung Jagung dan Tepung Karaginan Untuk Pembuatan Puding Jagung, Studi Di Laboratorium UPTD Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang (BPSMB) Desa Toto Utara Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bonebolango Provinsi Gorontalo. di bawah bimbingan Lisna Ahmad dan Rahmiyati Kasim.

Tujuan kajian ini untuk mengetahui kadar air tepung jagung dan tepung karaginan dengan formulasi yang berbeda sebagai bahan baku puding jagung. Metode yang digunakan pada kajian ini adalah metode observasi partisipatif dengan melibatkan diri secara langsung dalam Kajian terhadap Kadar air tepung Jagung dan tepung karaginan untuk Pembuatan Puding Jagung. Data diperoleh secara langsung dari seluruh hasil observasi. Hasil yang diperoleh daya ikat air tepung jagung lebih rendah dibanding tepung karaginan, menunjukkan bahwa Formulasi puding jagung dengan perbandingan (70 % tepung jagung dan 30 % tepung karaginan), menunjukkan bahwa kadar air yang dihasilkan adalah 9,32 %, sedangkan pada formulasi puding jagung 6:4 (60 % tepung jagung dan tepung karaginan) dan formulasi tepung jagung 5:5 (50 % tepung jagung dan tepung karaginan), kadara air yang dihasilkan adalah 9,53 % dan 9,86 %. Hasil ini menunjukkan bahwa semakin banyak tepung karaginan yang ditambahkan dalam formulasi puding jagung kadar air yang dihasilkan pun semakin besar.

Kata kunci: *Kadar air, tepung jagung, tepung karaginan, puding jagung.*