

ABSTRAK

Irmawati Moki. 612 309 026. Perbandingan Komposisi Tepung Jagung (*Zea mays*) Dan Tepung karaginan (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Sifat Fisik Puding Jagung. Bimbingan Lisna Ahmad dan Yoyanda Bait.

Tujuan kajian ini adalah menentukan perbandingan komposisi tepung jagung dan tepung karaginan yang menghasilkan sifat fisik puding jagung yang terbaik dan perubahan fisik puding selama penyimpanan dingin. Metode yang digunakan pada kajian ini adalah metode eksperimen di Laboratorium UPTD Balai Pengujian Sertifikasi Mutu Barang Provinsi Gorontalo. Obyek yang diamati yaitu proses pencampuran bahan puding jagung, tekstur puding, kekompakan bahan puding jagung, sineresis dan retrogradasi puding jagung. Hasil akhir kajian ini diperoleh bahwa formulasi puding jagung yang terbaik dengan parameter tekstur, sineresis dan retrogradasi yaitu formulasi dengan prosentase perbandingan 60% tepung jagung dan 40% tepung karaginan.

Kata Kunci : *Tepung Jagung, Tepung Karaginan, Sifat Fisik, puding Jagung, Retrogradasi, Sineresis.*