

PENGARUH MODIFIKASI TAHAP NIKSTAMALISASI TERHADAP INDEKS GLIKEMIK DAN KARAKTERISTIK OLAHAN JAGUNG (KAMBOSE)

ASNAWI BASO



**PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN GIZI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University



PERNYATAAN MENGENAI TESIS DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis dengan judul “Pengaruh Modifikasi Tahap Nikstamalisasi terhadap Indeks Glikemik dan Karakteristik Olahan Jagung (Kambose)” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir tesis ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2026

Asnawi Baso
I1504221001



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



RINGKASAN

ASNAWI BASO. Pengaruh Modifikasi Tahap Nikstamalisasi terhadap Indeks Glikemik dan Karakteristik Olahan Jagung (Kambose). Dibimbing oleh RIMBAWAN dan LILIK KUSTIYAH

Diabetes melitus merupakan salah satu penyakit metabolik yang prevalensinya terus meningkat secara global dan berkaitan erat dengan gangguan regulasi glukosa darah. Kualitas karbohidrat pangan merupakan salah satu faktor penting yang berperan dalam pengendalian respons glikemik. Jagung merupakan salah satu sumber karbohidrat yang berpotensi dikembangkan sebagai pangan alternatif karena memiliki kandungan serat pangan yang relatif lebih tinggi dibandingkan beras. Indeks glikemik olahan jagung dapat dipengaruhi oleh proses pengolahan yang digunakan. Salah satu metode pengolahan yang umum diterapkan pada jagung adalah nikstamalisasi, yaitu proses pemasakan dan perendaman jagung dalam larutan alkali. Modifikasi tahap nikstamalisasi yang dilakukan dalam penelitian ini berupa perendaman jagung dalam larutan kapur sebelum proses pemasakan. Metode pengolahan tersebut terinspirasi dari praktik pengolahan tradisional jagung di Pulau Buton yang berpotensi memengaruhi nilai indeks glikemik melalui perubahan karakteristik olahan jagung yang dihasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh modifikasi tahap nikstamalisasi terhadap indeks glikemik dan karakteristik olahan jagung, meliputi sifat fisikokimia dan karakteristik gizi. Selain itu, uji hedonik juga dilakukan untuk mengevaluasi penerimaan panelis terhadap olahan jagung hasil modifikasi nikstamalisasi. Modifikasi tahap nikstamalisasi dilakukan melalui perendaman jagung dalam larutan kapur secara nontermal sebelum tahap perebusan, sedangkan kelompok kontrol menggunakan perendaman dalam air. Pengukuran indeks glikemik dilakukan berdasarkan protokol ISO 26642:2010. Sifat fisikokimia dievaluasi melalui analisis derajat gelatinisasi dan ukuran partikel, sedangkan karakteristik gizi dievaluasi melalui analisis proksimat, pati, serat pangan, kalsium, dan profil asam amino. Uji penerimaan sensori dilakukan dengan uji hedonik skala 1-9, dengan skor 1 menunjukkan amat sangat tidak suka dan skor 9 menunjukkan amat sangat suka.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa modifikasi tahap nikstamalisasi menghasilkan nilai indeks glikemik jagung yang cenderung lebih rendah (56,4) dibandingkan kontrol (57,5). Kecenderungan indeks glikemik tersebut diduga berkaitan dengan perubahan karakteristik olahan jagung selama proses perendaman dan perebusan yang dapat memengaruhi laju hidrolisis pati dan penyerapan glukosa selama pencernaan. Oleh karena itu, evaluasi terhadap sifat fisikokimia dan karakteristik gizi diperlukan untuk mendukung interpretasi indeks glikemik yang dihasilkan.

Hasil analisis menunjukkan bahwa perlakuan menghasilkan derajat gelatinisasi yang lebih tinggi (31,57%) dibandingkan kontrol (12,5%). Secara teoritis, peningkatan derajat gelatinisasi meningkatkan aksesibilitas pati terhadap enzim pencernaan sehingga dapat meningkatkan respons glikemik. Namun demikian, pada penelitian ini perlakuan justru menunjukkan kecenderungan indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan kontrol. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa respons glikemik tidak hanya dipengaruhi oleh derajat gelatinisasi, tetapi kemungkinan juga melibatkan mekanisme lain selama proses



modifikasi nikstamalisasi. Di sisi lain, ukuran partikel olahan jagung perlakuan dan kontrol menunjukkan rentang yang relatif setara (perlakuan 185–330 μm ; kontrol 141–333), sehingga ukuran partikel diduga bukan faktor utama penyebab kecenderungan indeks glikemik yang lebih rendah pada perlakuan. Oleh karena itu, kecenderungan indeks glikemik tersebut kemungkinan berkaitan dengan perubahan karakteristik gizi olahan jagung selama modifikasi nikstamalisasi.

Modifikasi nikstamalisasi memengaruhi beberapa karakteristik olahan jagung, terutama kandungan serat pangan dan kalsium. Perendaman jagung dalam larutan kapur secara nontermal menghasilkan kadar serat pangan total yang lebih rendah (12,51%) dibandingkan kontrol (14,87%), yang diduga berkaitan dengan pelepasan perikarp selama proses pengolahan. Sebaliknya, kadar kalsium pada perlakuan teramati lebih tinggi (17,97 mg/100 g) dibandingkan kontrol (4,91 mg/100 g), yang kemungkinan berkaitan dengan difusi ion kalsium ke dalam matriks jagung selama pengolahan. Di sisi lain, komposisi zat gizi lain seperti karbohidrat, protein, lemak, dan pati relatif tidak menunjukkan perbedaan antara perlakuan dan kontrol. Profil asam amino secara umum juga cenderung stabil, meskipun kandungan arginin relatif lebih rendah pada perlakuan. Kadar serat pangan total pada perlakuan tampaknya belum dapat sepenuhnya menjelaskan kecenderungan indeks glikemik yang lebih rendah karena fraksi serat larut yang umumnya berkontribusi terhadap penurunan indeks glikemik menunjukkan nilai yang relatif setara antara perlakuan (11,53%) dan kontrol (11,46%). Meskipun demikian, kadar kalsium yang lebih tinggi pada perlakuan menjadi salah satu karakteristik yang berpotensi berkontribusi terhadap kecenderungan indeks glikemik yang lebih rendah. Kalsium diketahui dapat berinteraksi dengan matriks pangan, khususnya pati, sehingga berpotensi memengaruhi pencernaan pati dan ketersediaan glukosa selama pencernaan. Namun demikian, mekanisme spesifiknya masih memerlukan verifikasi lebih lanjut.

Hasil analisis sensori menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pada beberapa atribut sensori antara sampel perlakuan dan kontrol. Meskipun demikian, tingkat penerimaan panelis secara keseluruhan terhadap kedua sampel cenderung serupa. Secara spesifik, sampel perlakuan cenderung lebih diterima pada atribut tekstur dan rasa, sedangkan sampel kontrol menunjukkan kecenderungan penerimaan yang lebih baik pada atribut warna dan aroma. Temuan tersebut mengindikasikan bahwa modifikasi tahap nikstamalisasi dapat memengaruhi karakteristik sensori olahan jagung dengan kecenderungan penerimaan yang berbeda pada setiap atribut sensori.

Penelitian ini menunjukkan bahwa modifikasi tahap nikstamalisasi berpotensi menghasilkan olahan jagung dengan indeks glikemik yang cenderung lebih rendah dibandingkan kontrol. Kecenderungan tersebut mengindikasikan bahwa proses modifikasi nikstamalisasi kemungkinan memengaruhi indeks glikemik melalui perubahan karakteristik olahan jagung selama pengolahan. Dari aspek sensori, tingkat penerimaan panelis terhadap perlakuan dan kontrol secara keseluruhan relatif setara. Temuan ini menunjukkan bahwa olahan jagung hasil modifikasi tahap nikstamalisasi memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai pendekatan pengolahan jagung dengan indeks glikemik sedang, tanpa mengurangi tingkat penerimaan sensori.

Kata Kunci: indeks glikemik, modifikasi nikstamalisasi, olahan jagung, penerimaan sensori, sifat fisikokimia

SUMMARY

ASNAWI BASO. Effect of Modified Nixtamalization Stage on Glycemic Index and Characteristics of Processed Corn Product (Kambose). Supervised by RIMBAWAN and LILIK KUSTIYAH

Diabetes mellitus is a metabolic disease whose prevalence continues to increase globally and is closely associated with impaired blood glucose regulation. Carbohydrate quality is an important dietary factor influencing glycemic response. Corn is a carbohydrate source with potential for development as an alternative staple food due to its relatively higher dietary fiber content compared with rice. The glycemic index of corn-based products may be influenced by the processing methods employed. One common processing method applied to corn is nixtamalization, which involves cooking and soaking corn in an alkaline solution. The nixtamalization modification evaluated in this study consisted of soaking corn in a lime solution prior to cooking. This processing method was inspired by the traditional corn-processing practices of Buton Island and may influence glycemic index values through changes in the characteristics of the resulting corn product.

This study aimed to analyze the effect of modified nixtamalization on the glycemic index and characteristics of processed corn, including physicochemical and nutritional properties. In addition, a hedonic test was conducted to evaluate consumer acceptance of corn products produced through the modified nixtamalization process. The modification consisted of soaking corn in a lime solution without heating prior to boiling, while the control treatment involved soaking corn in water. Glycemic index measurements were performed according to ISO 26642:2010. Physicochemical properties were evaluated through analyses of degree of gelatinization and particle size distribution, whereas nutritional characteristics were assessed through proximate composition, starch, dietary fiber, calcium, and amino acid profile analyses. Sensory acceptance was evaluated using a 9-point hedonic scale, where a score of 1 indicated “dislike extremely” and a score of 9 indicated “like extremely”.

The results showed that the modified nixtamalization treatment produced a slightly lower glycemic index value (56.4) than the control (57.5). This tendency may be associated with changes in the characteristics of the processed corn product during soaking and boiling, which could affect the rate of starch hydrolysis and glucose absorption during digestion. Therefore, evaluations of physicochemical and nutritional characteristics were conducted to support the interpretation of the observed glycemic index values.

Physicochemical analysis revealed that the treatment resulted in a higher degree of gelatinization (31.57%) than the control (12.50%). Theoretically, a higher degree of gelatinization is generally associated with increased starch accessibility to digestive enzymes, potentially leading to a higher glycemic response. However, in this study, the treatment exhibited a tendency toward a lower glycemic index than the control. This finding suggests that glycemic response may not be determined solely by the degree of gelatinization but may also involve other mechanisms associated with the modified nixtamalization process. In contrast, particle size distributions were relatively similar between the treatment and control samples (185–330 μm and 141–333 μm , respectively), indicating that particle size was unlikely to be the primary factor contributing to



the observed tendency toward a lower glycemic index. Consequently, the lower glycemic index tendency may be related to changes in the nutritional characteristics of the processed corn product.

The modified nixtamalization process affected several nutritional characteristics, particularly dietary fiber and calcium content. Nonthermal soaking of corn in a lime solution resulted in a lower total dietary fiber content (12.51%) than that of the control (14.87%), which may be associated with pericarp removal during processing. In contrast, calcium content was markedly higher in the treatment (17.97 mg/100 g) than in the control (4.91 mg/100 g), likely due to the diffusion of calcium ions into the corn matrix during processing. Other nutritional components, including carbohydrates, protein, fat, and starch, showed relatively similar values between treatments. The amino acid profile also remained generally stable, although arginine content was relatively lower in the treatment than in the control. The total dietary fiber content in the treatment does not appear to fully explain the tendency toward a lower glycemic index because soluble dietary fiber, which is generally associated with glycemic index reduction, remained relatively similar between the treatment (11.53%) and the control (11.46%). Nevertheless, the higher calcium content observed in the treatment may have contributed to the lower glycemic index tendency. Calcium is known to interact with food matrices, particularly starch, and may influence starch digestibility and glucose availability during digestion. However, the specific mechanisms involved require further investigation.

Sensory analysis showed significant differences in several sensory attributes between the treatment and control samples. Nevertheless, overall consumer acceptance of both products was relatively similar. Specifically, the treatment sample tended to receive higher acceptance scores for texture and taste, whereas the control sample tended to be preferred for color and aroma. These findings indicate that modified nixtamalization may influence the sensory characteristics of processed corn products, resulting in different acceptance tendencies across sensory attributes.

Overall, this study suggests that modified nixtamalization has the potential to produce corn products with a slightly lower glycemic index than the control treatment. This tendency indicates that the modified nixtamalization process may influence glycemic index values through changes in the characteristics of the processed corn product during processing. From a sensory perspective, overall panelist acceptance was relatively similar between the treatment and control products. These findings suggest that modified nixtamalization may serve as a promising processing approach for producing corn products with a moderate glycemic index while maintaining overall sensory acceptance.

Keywords: corn products, glycemic index, modified nixtamalization, physicochemical properties, sensory acceptance



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PENGARUH MODIFIKASI TAHAP NIKSTAMALISASI TERHADAP INDEKS GLIKEMIK DAN KARAKTERISTIK OLAHAN JAGUNG (KAMBOSE)

ASNAWI BASO

Tesis
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Magister pada
Program Studi Magister Ilmu Gizi

**PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN GIZI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Tim Penguji pada Ujian Tesis:
Prof. Dr. Ir. Budi Setiawan, M.S

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Tesis : Pengaruh Modifikasi Tahap Nikstamalisasi terhadap Indeks Glikemik dan Karakteristik Olahan Jagung (Kambose)

Nama : Asnawi Baso

NIM : I1504221001

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Prof. Dr. Rimbawan

Pembimbing 2:
Dr. Ir. Lilik Kustiyah, M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Prof. Dr. Rimbawan
NIP 196204061986031002

Dekan Fakultas Kedokteran dan Gizi :
Dr. dr. Ivan Rizal Sini, GDRM., MMIS., MBA.,
FRANZCOG., Sp. OG.
NPI 202501197205091001

Tanggal Ujian: 12 Juni 2026

Tanggal Lulus: 08 JUL 2026



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Karya ilmiah ini merupakan hasil penelitian yang dilaksanakan pada bulan Februari hingga Desember 2024 dengan judul “Pengaruh Modifikasi Tahap Nikstamalisasi terhadap Indeks Glikemik dan Karakteristik Olahan Jagung (Kambose)”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Bapak Prof. Dr. Rimbawan dan Ibu Dr. Ir. Lilik Kustiyah, M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberikan saran selama proses penelitian hingga penyusunan tesis ini. Ucapan terima kasih yang tulus juga penulis sampaikan kepada seluruh keluarga, Bapak La Baso, Ibu Wa Hadi, Bapak Saidiman Mpaleka, dan Ibu Awia Rahimahullah selaku orang tua, Asriani Saidiman selaku istri, serta Aisyah Salsabila Asnawi, Annisa Hurun In Asnawi, Aliyah Al Munawaroh Asnawi selaku anak atas dukungan, doa, dan kasih sayang yang senantiasa diberikan kepada penulis selama proses penyusunan tesis ini. Terima kasih juga disampaikan kepada teman-teman Pascasarjana Gizi 2022, sekretariat Pascasarjana Gizi IPB, subjek uji organoleptik dan indeks glikemik, serta seluruh pihak yang telah membantu, semoga Allah Subhanahu Wa Ta'ala membalas dengan kebaikan yang berlipat.

Karya ilmiah ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai pengembangan produk olahan jagung dengan karakteristik indeks glikemik yang lebih mendukung pengendalian glukosa darah, sehingga berpotensi menjadi alternatif pangan bagi pencegahan dan pengendalian diabetes. Selain itu, karya ilmiah ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pangan dan gizi.

Bogor, Juli 2026

Asnawi Baso



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Karakteristik Jagung sebagai Bahan Pangan	4
2.2 Kambose sebagai Produk Olahan Jagung Tradisional	4
2.3 Nikstamalisasi dan Pengaruhnya terhadap Karakteristik Jagung	5
2.4 Faktor-Faktor yang memengaruhi Indeks Glikemik Pangan	6
III KERANGKA PEMIKIRAN	8
IV METODE	9
4.1 Desain, Lokasi dan Waktu	9
4.2 Alat dan Bahan	9
4.3 Tahap Penelitian	9
4.4 Pengolahan dan Analisis Data	12
4.5 Definisi Operasional	13
V HASIL DAN PEMBAHASAN	14
5.1 Pengaruh Modifikasi Nikstamalisasi terhadap Indeks Glikemik Olahan Jagung	14
5.2 Pengaruh Modifikasi Nikstamalisasi terhadap Karakteristik Fisikokimia Olahan Jagung	17
5.3 Pengaruh Modifikasi Nikstamalisasi terhadap Karakteristik Gizi Olahan Jagung	19
5.4 Pengaruh Modifikasi Nikstamalisasi terhadap Penerimaan Sensori Olahan Jagung	31
5.5 Pembahasan Umum	35
5.6 Keterbatasan	36
VI SIMPULAN DAN SARAN	37
6.1 Simpulan	37
6.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	46
RIWAYAT HIDUP	65



DAFTAR TABEL

1	Karakteristik responden uji indeks glikemik	14
2	Indeks glikemik olahan jagung (Kambose)	16
3	Kandungan zat gizi, pati, dan serat olahan jagung (Kambose)	19
4	Kadar kalsium dan profil asam amino olahan jagung (Kambose)	26
5	Kandungan asam amino esensial dan skor asam amino olahan jagung (Kambose) perlakuan dan kontrol	30
6	Hasil uji organoleptik olahan jagung (Kambose)	32

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran pengaruh modifikasi tahap nikstamalisasi terhadap indeks glikemik dan karakteristik olahan jagung/Kambose	8
2	Kurva respons glikemik pangan referensi, pangan perlakuan dan pangan uji	15
3	Ukuran partikel olahan jagung (Kambose) perlakuan dan kontrol	18

DAFTAR LAMPIRAN

1	Keterangan lolos kaji etik (<i>ethical approval</i>)	47
2	Naskah penjelasan sebelum persetujuan dan lembar persetujuan (<i>informed consent</i>)	48
3	Prosedur analisis sifat fisikokimia	51
4	Prosedur analisis karakteristik gizi	52
5	Rumus iAUC dan indeks glikemik	58
6	Data karakteristik responden pada tahap screening	59
7	Data pengukuran glukosa darah	60
8	Hasil perhitungan iAUC	61
9	Hasil perhitungan indeks glikemik olahan jagung perlakuan dan kontrol	62
10	Kuesioner uji organoleptik (hedonik)	63
11	Data hasil uji hedonik	64