

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.1. Rumusan Masalah	3
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.3. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Ganyong	4
2.2. Garut.....	6
2.3. Kimpul.....	9
2.4. Kentang	14
2.5. Sagu	15
2.6. Singkong.....	17
2.7. Suweg	19
2.8. Talas	21
2.9. Uwi	23
2.10. Pati	26
2.11. Amilosa dan Amilopektin.....	27
2.12. RVA.....	29
2.13. Mie dan <i>Cookies</i>	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	34
3.1. Bahan Penelitian.....	34

3.2.	Alat Penelitian	34
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	35
3.4.	Tahap Penelitian	35
3.4.1.	Sampling	35
3.4.2.	Ekstraksi	35
3.4.3.	Analisa Gula Reduksi dan Kadar Pati	36
3.4.4.	Analisa Amilosa dan Amilopektin	38
3.4.5.	<i>Swelling power</i> dan <i>Solubility</i>	39
3.4.6.	Analisa Mikroskop	40
3.4.7.	RVA	40
BAB IV	PEMBAHASAN	42
4.1.	Rendemen Pati	42
4.2.	Kadar Pati	43
4.3.	Kadar Amilosa	45
4.4.	<i>Swelling Power</i> dan <i>Solubility</i>	47
4.5.	Analisis Mikroskopis	49
4.6.	Rapid Visco Analyzer (RVA)	54
4.6.1.	<i>Pasting Temperature</i> (cP)	57
4.6.2.	<i>Peak Viscosity</i> (cP)	58
4.6.3.	<i>Hold/Through Viscosity</i> (cP)	59
4.6.4.	<i>Breakdown Viscosity</i> (cP)	61
4.6.5.	<i>Setback Viscosity</i> (cP)	62
4.6.6.	<i>Final Viscosity</i> (cP)	63
4.6.7.	<i>Peak Time</i> (menit)	64
4.6.8.	Klasifikasi Kurva Viskositas	66
4.7.	Kesesuaian dengan Bahan Baku	68
BAB V	KESIMPULAN	72
5.1.	Kesimpulan	72
5.2.	Saran	73
DAFTAR	PUSTAKA	74
LAMPIRAN	79

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Sifat Kimia Umbi-umbian.....	42
Tabel 4.2. Sifat Fisik Umbi-umbian.....	47
Tabel 4.3. Bentuk dan Ukuran Granula Pati	49
Tabel 4.4. Hasil RVA.....	57
Tabel 4.5. Kesesuaian Bahan Baku.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Umbi Ganyong (Sibuea, 2014)	4
Gambar 2.2. Umbi Garut (Sibuea, 2014)	7
Gambar 2.3. Umbi Suweg (Kuswanto, 2017)	20
Gambar 2.4. Umbi Talas (Sotyati, 2016)	22
Gambar 2.5. Umbi Uwi Kuning (balitkabi.litbang.pertanian.go.id)	26
Gambar 2.6. Struktur molekul amilosa (Chaplin, 2006)	28
Gambar 2.7. Struktur molekul amilopektin (Chaplin, 2006)	28
Gambar 2.8. Berbagai Tipe RVA (You, 2014)	32
Gambar 4.1. Pati Garut	51
Gambar 4.2. Pati Sagu	51
Gambar 4.3. Pati Singkong	51
Gambar 4.4. Pati Kentang	52
Gambar 4.5. Pati Ganyong	52
Gambar 4.6. Pati Kimpul	52
Gambar 4.7. Pati Talas	52
Gambar 4.8. Pati Suweg	53
Gambar 4.9. Pati Uwi Kuning	53
Gambar 4.10. RVA Pati Garut	54
Gambar 4.11. RVA Pati Singkong	54
Gambar 4.12. RVA Pati Kentang	54
Gambar 4.13. RVA Pati Ganyong	55
Gambar 4.14. RVA Pati Kimpul	55
Gambar 4.15. RVA Pati Talas	55
Gambar 4.16. RVA Suweg	56
Gambar 4.17. RVA Pati Uwi Kuning	56
Gambar 4.18. RVA Pati Sagu	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Analisis Pengujian.....	79
--	----