

## DAFTAR ISI

<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah.....</b>	<b>3</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian .....</b>	<b>3</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian .....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
<b>2.1 Sukun.....</b>	<b>5</b>
<b>2.2 Beras .....</b>	<b>7</b>
<b>2.3 Pisang Kepok .....</b>	<b>8</b>
<b>2.4 Aren .....</b>	<b>11</b>
<b>2.5 Jagung .....</b>	<b>14</b>
<b>2.6 Kacang Hijau.....</b>	<b>16</b>
<b>2.7 Pati.....</b>	<b>18</b>
<b>2.8 Amilosa dan Amilopektin .....</b>	<b>19</b>
<b>2.9 RVA .....</b>	<b>21</b>
<b>2.10 Mie dan Cookies.....</b>	<b>24</b>
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
<b>3.1 Bahan.....</b>	<b>25</b>
<b>3.2 Alat .....</b>	<b>25</b>
<b>3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....</b>	<b>26</b>

<b>3.4 Tahap Penelitian.....</b>	<b>26</b>
3.4.1 Sampling.....	26
3.4.2 Ekstraksi Pati .....	26
3.4.3 Analisa Gula Reduksi dan Kadar Pati .....	27
3.4.3 Analisa Amilosa dan Amilopektin .....	28
3.4.4 <i>Swelling power</i> dan <i>Solubility</i> .....	30
3.4.5 Analisa Mikroskop .....	31
3.4.6 RVA.....	31
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
<b>4.1 Rendemen Pati.....</b>	<b>32</b>
<b>4.2 Kadar Pati.....</b>	<b>33</b>
<b>4.3 Kadar Amilosa.....</b>	<b>34</b>
<b>4.4 <i>Swelling Power</i> dan <i>Solubility</i>.....</b>	<b>35</b>
<b>4.5 Analisa Mikroskop.....</b>	<b>37</b>
<b>4.6 <i>Rapid Visco Analyzer</i> .....</b>	<b>41</b>
4.6.1 <i>Pasting Temperature</i> (°C).....	45
4.6.2 <i>Peak Viscosity</i> (cP) .....	45
4.6.3 <i>Hold/Through Viscosity</i> (cP) .....	46
4.6.4 <i>Breakdown Viscosity</i> (cP).....	47
4.6.5 <i>Setback Viscosity</i> (cP).....	48
4.6.6 <i>Final Viscosity</i> (cP) .....	49

4.6.7 <i>Peak Time</i> .....	50
4.6.8 Klasifikasi Kurva Viskositas .....	51
<b>4.7 Kesesuaian Dengan Bahan Baku .....</b>	<b>52</b>
4.7.1 Kesesuaian Dengan Bahan Baku Mie .....	52
4.7.2 Kesesuaian Dengan Bahan Baku <i>Cookies</i> .....	54
<b>BAB V KESIMPULAN.....</b>	<b>56</b>
<b>5.1 Kesimpulan .....</b>	<b>56</b>
<b>5.2 Saran.....</b>	<b>58</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>
<b>6.1 Tabel dan Kurva Standar.....</b>	<b>65</b>
<b>6.2 Proses Penelitian.....</b>	<b>70</b>
6.2.1 Analisa Amilosa .....	70
6.2.2 Analisa Gula Reduksi dan Kadar Pati .....	71
6.2.3 <i>Swelling Power</i> dan <i>Solubility</i> .....	71
6.2.4 Analisa Mikroskop .....	72
6.2.5 RVA.....	72

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1. Hasil Analisa RVA (Sukun Agustin, 2011) .....</b>	<b>6</b>
<b>Tabel 2.2. Hasil Analisa Amilografi pati aren (Adawiyah, 2012) .....</b>	<b>13</b>

<b>Tabel 2.3. Hasil Analisa RVA Pati Jagung Ahmad (2009) .....</b>	<b>16</b>
<b>Tabel 2.3 Profil amilografi tiap 4 jenis varietas Kacang Hijau di Indonesia (Triwitono dkk, 2016).....</b>	<b>17</b>
<b>Tabel 4.1 Sifat Kimia Bahan Berpati .....</b>	<b>32</b>
<b>Tabel 4.2 Sifat Fisik Bahan Berpati.....</b>	<b>35</b>
<b>Tabel 4.3 Analisa Mikroskop .....</b>	<b>40</b>
<b>Tabel 4.6. Tabel Analisa RVA.....</b>	<b>44</b>
<b>Tabel 4.7 Kesesuaian Bahan Berpati dengan Mie dan <i>Cookies</i> .....</b>	<b>52</b>
<b>Tabel 5.1 Sifat Kimia Berpati .....</b>	<b>56</b>
<b>Tabel 5.2 Sifat Fisik Bahan Berpati.....</b>	<b>56</b>
<b>Tabel 5.3 Kesesuaian Bahan Berpati dengan Bahan Baku Mie dan <i>Cookies</i>.....</b>	<b>57</b>
<b>Tabel 6.1 Kadar Air Bahan Berpati .....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1 Sukun (Hamdan, 2014).....</b>	<b>5</b>
<b>Gambar 2.2 Beras (Dinas Pertanian Mesuji (2018) .....</b>	<b>7</b>
<b>Gambar 2.3 Pisang Kepok (Fredkurniawan, tanpa tahun) .....</b>	<b>9</b>
<b>Gambar 2.3 Mikroskop Granula Pati Pisang Kepok (Lubis, 2011) .....</b>	<b>10</b>
<b>Gambar 2.4 Pohon Aren (Ditjen Perkebunan, 2004).....</b>	<b>11</b>
<b>Gambar 2.5. Granula Pati di Tiap Fase Pertumbuhan (Alam dan Saleh, 2009).....</b>	<b>12</b>
<b>Gambar 2.6 Jagung (Agrotek, 2021) .....</b>	<b>14</b>

<b>Gambar 2.7 Hasil Mikroskopis Hasil <i>Scanning electron micrograph</i> (C) pati jagung PS-43 dan (D) Pati jagung Shalimar (Sakinah dan Kurniawansyah, 2018) .....</b>	<b>15</b>
<b>Gambar 2.8 Kacang Hijau (Agrotek, 2022).....</b>	<b>17</b>
<b>Gambar 2.9 Struktur molekul amilosa (Chaplin, 2006) .....</b>	<b>19</b>
<b>Gambar 2.10 Struktur molekul amilopektin (Chaplin,2006).....</b>	<b>20</b>
<b>Gambar 2.11. Contoh RVA Tipe A, B, C, dan D Dengan RVA Tipe D Diambil dari penelitian You (2014) .....</b>	<b>23</b>
<b>Gambar 4.1 Granula Pati Pisang Gabu .....</b>	<b>38</b>
<b>Gambar 4.2 Granula Pati Pisang Kepok .....</b>	<b>38</b>
<b>Gambar 4.3 Granula Pati Pisang Uter.....</b>	<b>38</b>
<b>Gambar 4.4 Granula Pati Beras KMB (tinggi amilosa) .....</b>	<b>38</b>
<b>Gambar 4.5 Granula Pati Beras LL (rendah amilosa) .....</b>	<b>39</b>
<b>Gambar 4.6 Granula Pati Aren .....</b>	<b>39</b>
<b>Gambar 4.7 Granula Pati Jagung.....</b>	<b>39</b>
<b>Gambar 4.8 Granula Pati Kacang Hijau .....</b>	<b>39</b>
<b>Gambar 4.9 Granula Pati Sukun.....</b>	<b>40</b>
<b>Gambar 4.10 RVA Pisang Gabu.....</b>	<b>41</b>
<b>Gambar 4.11 RVA Pisang Uter.....</b>	<b>42</b>
<b>Gambar 4.12 RVA Pisang Kepok.....</b>	<b>42</b>
<b>Gambar 4.13 RVA Beras LL (Rendah Amilosa).....</b>	<b>42</b>
<b>Gambar 4.14 RVA Beras KMB (Tinggi Amilosa).....</b>	<b>43</b>

<b>Gambar 4.15 RVA Kacang Hijau.....</b>	<b>43</b>
<b>Gambar 4.16 RVA Sukun.....</b>	<b>43</b>
<b>Gambar 4.17 RVA Aren.....</b>	<b>44</b>
<b>Gambar 4.18 RVA Jagung .....</b>	<b>44</b>
<b>Gambar 6.1 Kurva Standar Amilosa No.1.....</b>	<b>65</b>
<b>Gambar 6.2 Kurva Standar Amilosa No.2.....</b>	<b>66</b>
<b>Gambar 6.3 Kurva Standar Amilosa No. 3.....</b>	<b>66</b>
<b>Gambar 6.4 Kurva Standar Amilosa No.4.....</b>	<b>67</b>
<b>Gambar 6.5 Kurva Standar Amilosa No.5.....</b>	<b>67</b>
<b>Gambar 6.6 Kurva Standar Amilosa No. 6.....</b>	<b>68</b>
<b>Gambar 6.7 Kurva Standar Amilosa No. 7.....</b>	<b>68</b>
<b>Gambar 6.8 Kurva Standar Gula Reduksi dan Kadar Pati No. 1.....</b>	<b>69</b>
<b>Gambar 6.9 Kurva Standar Gula Reduksi dan Kadar Pati No. 2.....</b>	<b>69</b>
<b>Gambar 6.10 Kurva Standar Gula Reduksi dan Kadar Pati No. 3.....</b>	<b>70</b>