



DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Pati	5
2.2. Pati Ganyong (<i>Canna edulis</i> Kerr.).....	5
2.3. Pati Berpori	7
2.4. Enzim Glukoamilase	10
2.5. Aplikasi Pati Berpori.....	12
2.6. Hipotesis Penelitian.....	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	
3.1.1. Alat penelitian	14
3.1.2. Bahan penelitian.....	14
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.3. Pelaksanaan Penelitian	
3.3.1. Pembuatan pati berpori	15
3.3.2. Analisis karakteristik pati berpori	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Karakteristik Fungsional Pati Ganyong Berpori	
4.1.1. Analisis <i>swelling power</i>	21
4.1.2. Analisis <i>solubility</i>	22
4.1.3. Kapasitas absorpsi air	24
4.1.4. Kapasitas absorpsi minyak.....	26
4.1.5. Kapasitas adsorpsi metilen biru	27



4.2. Karakteristik Kimia Pati Ganyong Berpori	
4.2.1. Kadar amilosa	29
4.2.2. Kadar air.....	30
4.2.3. Hasil rendemen	32
4.3. Karakteristik Fisik Pati Ganyong Berpori	
4.3.1. Morfologi granula.....	33
4.3.2. Struktur kristalin dengan analisis XRD	36
4.3.3. Struktur kristalin dengan analisis FTIR	39
4.3.4. Analisis warna.....	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	44
5.2. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	56



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. <i>Swelling power</i> pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50) dan 75 U/g (PS GA75)	21
Tabel 4.2. <i>Solubility</i> pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50) dan 75 U/g (PS GA75)	23
Tabel 4.3. Kadar amilosa pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50) dan 75 U/g (PS GA75)	29
Tabel 4.4. Kadar air pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50) dan 75 U/g (PS GA75)	30
Tabel 4.5. Hasil rendemen pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50) dan 75 U/g (PS GA75)	32
Tabel 4.6. Diameter pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50) dan 75 U/g (PS GA75)	35
Tabel 4.7. Kristalinitas relatif dan amorf pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50) dan 75 U/g (PS GA75)	38
Tabel 4.8. Rasio 1047/1022 cm ⁻¹ pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50) dan 75 U/g (PS GA75)	40
Tabel 4.9. Analisis warna pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50) dan 75 U/g (PS GA75)	41



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Hidrolisis pati menggunakan enzim glukoamilase (<i>amyloglucosidase</i>)	10
Gambar 3.1. Gaftar alir pelaksanaan penelitian	15
Gambar 4.1. Kapasitas absorpsi air pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50), 75 U/g (PS GA75)	24
Gambar 4.2. Kapasitas absorpsi minyak pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50), 75 U/g (PS GA75)	26
Gambar 4.3. Kapasitas adsorpsi metilen biru pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50), 75 U/g (PS GA75)	27
Gambar 4.4. <i>Scanning electron microscopy</i> (SEM) pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50), 75 U/g (PS GA75). Perbesaran 500x (1), perbesaran 2000x (2)	33
Gambar 4.5. Difraktrogram pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50), 75 U/g (PS GA75)	36
Gambar 4.6. Spektrum FTIR pati ganyong kontrol (NS) dan pati ganyong berpori dengan glukoamilase 25 U/g (PS GA25), 50 U/g (PS GA50), 75 U/g (PS GA75)	39



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan kebutuhan enzim untuk produksi pati berpori.....	56
Lampiran 2 Kurva standar amilosa	57
Lampiran 3 Kurva standar metilen biru	57
Lampiran 4 Analisis statistika.....	58
Lampiran 5 Dokumentasi penelitian	65