



	<b>Halaman</b>
<b>Halaman Judul</b> .....	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan</b> .....	<b>ii</b>
<b>Kata Pengantar</b> .....	<b>iii</b>
<b>Daftar Isi</b> .....	<b>v</b>
<b>Daftar Tabel</b> .....	<b>vi</b>
<b>Daftar Gambar</b> .....	<b>vii</b>
<b>Halaman Persembahan</b> .....	<b>viii</b>
<b>Abstrak</b> .....	<b>ix</b>
<b>I Pendahuluan</b> .....	<b>01</b>
<b>II. Tinjauan Pustaka</b> .....	<b>06</b>
<b>A. Ubi Jalar</b> .....	<b>06</b>
<b>B. Karotenoid</b> .....	<b>09</b>
<b>C. Komposisi Karbohidrat Ubi Jalar</b> .....	<b>18</b>
<b>D. Penghambatan Pencoklatan dengan Senyawa Sulfit</b> .....	<b>19</b>
<b>E. Proses Penepungan Ubi Jalar</b> .....	<b>24</b>
<b>F. Hipotesa</b> .....	<b>28</b>
<b>III. Metodologi Penelitian</b> .....	<b>29</b>
<b>A. Bahan Penelitian</b> .....	<b>29</b>
<b>B. Alat Penelitian</b> .....	<b>29</b>
<b>C. Cara Penelitian</b> .....	<b>30</b>
<b>D. Analisa</b> .....	<b>30</b>
<b>E. Rancangan Percobaan</b> .....	<b>31</b>
<b>IV. Hasil dan Pembahasan</b> .....	<b>33</b>
<b>A. Kadar <math>\beta</math>-karoten</b> .....	<b>33</b>
<b>B. Kadar Gula Reduksi</b> .....	<b>37</b>
<b>C. Kadar Gula Total</b> .....	<b>38</b>
<b>D. Kadar Air</b> .....	<b>40</b>
<b>E. Total Residu Sulfit</b> .....	<b>44</b>
<b>F. Derajat Keputihan</b> .....	<b>46</b>
<b>V. Kesimpulan dan Saran</b> .....	<b>50</b>
<b>Daftar Pustaka</b> .....	<b>51</b>