

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan	5
1.4. Manfaat	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Pati	6
2.2. Tapioka/Pati Ubi Kayu	11
3.3. Kacang Atom	14
3.4. <i>Frying Expansion</i>	15
3.5. Modifikasi Pati	15
3.6. Oksidasi	17
3.7. Ozon	20
3.8. Hipotesis	24
BAB III. METODE PENELITIAN	25
3.1. Bahan Penelitian	25
3.2. Peralatan Penelitian	25
3.3. Waktu dan Lokasi Penelitian	25
3.4. Prosedur Penelitian	26

3.4.1. Alur Penelitian (Road map)	26
3.4.2. Prakiraan Konsentrasi Ozon pada Waktu Kontak Ozon dan Kondisi pH Tertentu	27
3.4.3. Proses Oksidasi Tapioka dengan Ozon.....	28
3.4.4. Pembuatan kacang atom	29
3.5. Rancangan Penelitian	29
3.6. Analisis Data.....	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Prakiraan Konsentrasi Ozon Terlarut pada Waktu Kontak Ozon dan Kondisi pH Tertentu.....	31
4.2. Karakteristik Pati Oksidasi	33
4.2.1. Karbonil dan Karboksil.....	33
4.2.2. Kadar Amilosa.....	35
4.2.3. <i>Swelling Power</i> dan Kelarutan	37
4.2.4. Viskositas Pasta	40
4.2.5. Profil Gelatinisasi	54
4.2.6. WHC dan OHC.....	55
4.2.7. Derajat Putih.....	58
4.3. Karakteristik Kacang Atom	59
4.3.1. <i>Frying Expansion</i>	59
4.3.2. <i>Hardness</i>	63
4.3.3. Struktur Mikroskopis	65
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
5.1. Kesimpulan	68
5.2. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	77