

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II	13
TINJAUAN PUSTAKA	13
A. Tinjauan Pustaka	13
1. Tanaman Singkong	13

1.1.	Tanaman Singkong	13
1.2.	Zat Gizi Singkong	15
1.3.	Zat Anti Gizi Singkong	16
2.	Fermentasi	17
2.1	Jenis Fermentasi	17
2.2	Olahan Fermentasi Singkong	19
2.3	<i>Effective Microorganism 4</i>	20
3.	Growol	21
3.1	Growol	21
3.2	Nilai Gizi Growol	22
3.3	Kadar Air	23
3.4	Karbohidrat	24
3.5	Amilum	26
3.6	Serat Pangan Total	28
4.	Tepung Growol	30
4.1	Tepung Growol	30
4.2	Gambaran Mikroskopis dan Viskositas Pati	32
5	Kerangka Teoritis	34
6	Kerangka Konseptual	35
7	Hipotesis	35
BAB III	36

METODE PENELITIAN	36
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	36
B. Subjek Penelitian	36
C. Variabel Penelitian	39
D. Definisi Operasional	40
E. Instrumen Penelitian	44
F. Cara Analisis Data	46
G. Etika Penelitian	47
H. Jalannya Penelitian	48
BAB IV	55
HASIL DAN PEMBAHASAN	55
A. HASIL PENELITIAN	55
1. Kadar Air Growol	55
2. Kadar Karbohidrat Growol	57
3. Kadar Amilum Growol	59
4. Kadar Serat Pangan Total Growol	61
5. Struktur Pati Tepung Growol	63
B. PEMBAHASAN	67
1. Kadar Air Growol	67
2. Kadar Karbohidrat Growol	71
3. Kadar Amilum Growol	76

4. Kadar Serat Pangan Total Growol	79
5. Struktur Pati Tepung Growol	83
BAB V	90
KESIMPULAN DAN SARAN	90
A. KESIMPULAN	90
B. SARAN	91
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN	105
Lampiran 1. Dokumentasi Pembuatan Growol Fermentasi 1 Hari	105
Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan Growol Fermentasi 2 Hari	106
Lampiran 3. Dokumentasi Pembuatan Growol Fermentasi 3 Hari	107
Lampiran 4. Dokumentasi Penepungan Growol Fermentasi 1 Hari, 2 Hari, dan 3 Hari	108
Lampiran 5. <i>Ethical Clearance</i>	109
Lampiran 6. Hasil Pemeriksaan Plagiarisme Turnitin	110