

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II.....	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Kacang Hijau (<i>Vigna radiata</i>).....	9
2.2 Pati	11
2.3 <i>Resistant Starch</i>	13
2.3.1 <i>Resistant starch</i> tipe 3	16
2.4 <i>Heating-Cooling Multicycle</i>	19
2.4.1 Pembentukan <i>resistant starch</i> tipe 3 selama <i>heating-cooling multicycle</i>	21
2.5 Hipotesis Penelitian	23
BAB III	24
METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Bahan	24
3.2 Peralatan.....	24
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
3.4 Tahapan Penelitian.....	25
3.4.1 Tahap 1: preparasi sampel.....	26
3.4.2 Tahap 2: perlakuan multisiklus <i>heating-cooling</i>	27

3.4.3 Analisis tepung kacang hijau clover	27
3.5 Desain Penelitian	28
3.6 Metode Analisis	28
3.6.1. Analisis pati resisten	28
3.6.2. Uji kadar air	30
3.6.3. Uji <i>pasting</i>	31
3.6.4. Pengujian warna.....	32
3.6.5. Analisis XRD.....	32
3.6.6. Analisis FTIR.....	32
3.7 Analisis Statistik	33
BAB IV	34
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1. Efek Siklus <i>Heating-Cooling</i> terhadap Kadar Pati Resistensi Tepung Kacang Hijau Clover.....	34
4.2. Evaluasi Kadar Air.....	36
4.3. Evaluasi <i>Pasting Properties</i> pada <i>Native</i> dan Sampel Siklus 3	39
4.4. Evaluasi Warna	42
4.5. Karakterisasi Kristalinitas Pati Resistensi	45
4.6 Analisis Gugus Fungsi dengan FTIR.....	48
BAB V	51
KESIMPULAN.....	51
5.1. Kesimpulan	51
5.2. Saran	51
Daftar Pustaka	52
LAMPIRAN.....	61