

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
RINGKASAN	vii
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Struktur dan Komposisi Kimia Ubi Kayu	7
B. Tinjauan Proses Inkubasi Opak	12
C. Hipotesa	26
III. CARA PENELITIAN	27
A. Bahan dan Alat Penelitian	27
B. Jalan Penelitian	28
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
A. Perubahan Khemis Selama Pembuatan Opak Imbu	36
B. Hasil Pengujian Sensoris	45
C. Perubahan Fisis Selama Pembuatan Opak Imbu	47
V. KESIMPULAN DAN SARAN	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Struktur irisan melintang ubi kayu	9
Gambar 2 : Gaftar alir proses pembuatan Opak imbu secara tradisional	13
Gambar 3 : Skema aktifitas enzim-enzim selulase	19
Gambar 4 : Hidrolisa senyawa pektin oleh enzim pektinase	20
Gambar 5 : Mekanisme produksi asam dari fermenta- si glukosa oleh beberapa jenis mikro- bia	25
Gambar 6 : Bagan rancangan percobaan dengan tem- pat-tempat pengambilan sampel pada gaftar alir proses	31
Gambar 7 : Grafik perubahan kadar pati, kadar selulosa, kadar gula reduksi, pH dan keasaman total pada bahan dasar dan pada berbagai perlakuan lama inkubasi	44