

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
2.1 Garut ( <i>Maranta arundinaceae</i> L.).....	6
2.2 Pati.....	7
2.2.1 Karakteristik Kimia.....	7
2.2.2 Karakteristik Fisik.....	8
2.3 Enzim amilase .....	10
2.4 Kacang Hijau.....	12
2.5 Modifikasi Pati .....	12
2.6 Maltodekstrin.....	15
2.7 Enkapsulan .....	17
2.8 Hipotesa.....	17
BAB III .....	19
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
3.2 Bahan Penelitian.....	19
3.3 Alat Penelitian .....	20
3.4 Metode Penelitian.....	20
3.4.1 Penentuan Variasi.....	21
3.4.2 Ekstraksi Enzim Amilase .....	22
3.4.3 Pembuatan Maltodekstrin.....	23
3.5 Metode Analisis.....	24
3.5.1 Uji Aktivitas Enzim .....	24
3.5.2 Analisa Nilai <i>Dextrose Equivalent</i> (DE).....	26
3.5.3 Analisa Kelarutan.....	27
3.5.4 Analisa Higroskopisitas .....	28
3.5.5 Analisa Viskositas .....	28
3.5.6 Analisa Proksimat .....	29
3.6 Rancangan Percobaan.....	35

BAB IV .....	36
4.1 Karakterisasi Pati Garut.....	36
4.2 Aktivitas Enzim Amilase.....	37
4.3 Pengaruh Jumlah Enzim yang Ditambahkan dan Waktu Hidrolisis Terhadap Nilai DE ( <i>Dextrose Equivalent</i> ) .....	38
4.4 Kelarutan Maltodekstrin Pati Garut.....	41
4.5 Higroskopisitas Pati.....	43
4.6 Viskositas Pati Garut .....	46
BAB V.....	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran .....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN.....	57
Lampiran 1 Pembuatan Reagen.....	57
Lampiran 2 Data Hasil Penelitian.....	61
2.1 Uji Aktivitas Enzim .....	61
2.2 Analisa Nilai DE ( <i>Dextrose Equivalent</i> ) .....	63
2.3 Analisa Kelarutan .....	65
2.4 Analisa Higroskopisitas .....	66
2.5 Analisa Viskositas.....	67
2.6 Analisa Proksimat Pada Pati Garut.....	68
2.6.1 Uji Kadar Pati .....	68
2.6.2 Uji Kadar Amilosa .....	69
2.6.3 Uji Kadar Amilopektin.....	70
2.6.4 Uji Kadar Protein .....	70
2.6.5 Uji Kadar Air.....	70
2.6.6 Uji Kadar Abu .....	71
Lampiran 3 Hasil Analisis SPSS.....	72