

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGAJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	2
2.1. Pisang.....	2
2.2. Pati Pisang.....	6
2.3. Sifat Pati.....	7
2.3.1. Gelatinisasi dan Retrogradasi.....	7
2.3.2. Viskositas.....	9
2.3.3. Kelarutan.....	11
2.4. Enkapsulan.....	12
2.5. Modifikasi Pati.....	12
2.6. Steam Explosion.....	16
2.7. Hipotesis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1. Bahan Penelitian.....	18
3.2. Alat Penelitian.....	18

3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
3.4.	Metode Penelitian.....	19
3.4.1.	Pembuatan Pati Pisang Susu .....	19
3.4.2.	Penentuan Rasio Pati Pisang Susu dengan Air untuk Modifikasi.....	21
3.4.3.	Pembuatan Pati Pisang Susu Termodifikasi dengan <i>Steam Explosion</i>	21
3.5.	Metode Analisis .....	22
3.5.1.	Analisis Kadar Pati.....	22
3.5.2.	Analisis Amilosa .....	24
3.5.3.	Analisis Kadar Amilopektin ( <i>by difference</i> ) .....	25
3.5.4.	Analisis Viskositas .....	25
3.5.5.	Analisis Kelarutan.....	26
3.5.6.	Analisis Ukuran Partikel dan Morfologi .....	26
3.6.	Rancangan Percobaan .....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>19</b>
4.1.	Karakteristik Pati Pisang Susu .....	19
4.2.	Rasio Pati Pisang Susu dengan Air untuk Modifikasi .....	19
4.3.	Viskositas .....	30
4.4.	Kelarutan .....	35
4.5.	Ukuran Partikel dan Morfologi .....	39
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>41</b>
5.1.	Kesimpulan .....	41
5.2.	Saran.....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>42</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>436</b>