



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Menir	7
2.2. Pati Beras.....	10
2.3. Sifat Pati	12
2.3.1. Gelatinisasi	12
2.3.2. <i>Swelling Power</i> dan Kelarutan	14
2.3.3. Higroskopisitas.....	15
2.3.4. Viskositas	16
2.3.5. Retrogradasi	18
2.4. Modifikasi Pati	19
2.5. <i>Steam Explosion</i>	21
2.6. Enkapsulan	25
2.7. Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27



3.1.	Bahan Penelitian.....	27
3.2.	Alat Penelitian	27
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.4.	Tahapan Penelitian	29
3.4.1.	Ekstraksi Pati Beras.....	29
3.4.2.	Penentuan Komposisi Pati Beras	29
3.4.3.	Penentuan Rasio Pati Beras:Air dengan Kelarutan Tertinggi	30
3.4.4.	Pembuatan Pati Beras Termodifikasi	30
3.5.	Metode Analisis.....	32
3.5.1.	Analisis Kadar Pati.....	32
3.5.2.	Analisis Kadar Amilosa	33
3.5.3.	Analisis Kadar Amilopektin.....	34
3.5.4.	Analisis Kadar Air.....	34
3.5.5.	Analisis Kadar Protein	35
3.5.6.	Analisis Kelarutan	36
3.5.7.	Analisis Higroskopisitas	36
3.5.8.	Analisis Viskositas	37
3.5.9.	Analisis Ukuran.....	38
3.6.	Rancangan Percobaan.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		40
4.1.	Komposisi Kimia Pati Beras	40
4.2.	Optimasi Rasio Pati Beras:Air terhadap Kelarutan	41
4.3.	Kelarutan Pati Beras Termodifikasi	44
4.4.	Higroskopisitas Pati Beras Termodifikasi	49
4.5.	Viskositas Pati Beras Termodifikasi	52
4.6.	Ukuran Partikel Pati Beras Termodifikasi.....	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		60
5.1.	Kesimpulan.....	60
5.2.	Saran	60
DAFTAR PUSTAKA		61
LAMPIRAN.....		69