

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Sagu.....	6
2.2. Pati Sagu.....	7
2.2.1. Amilosa.....	10
2.2.2. Amilopektin.....	11

2.3. Maltodekstrin.....	12
2.3.1. Dextrose Equivalent (DE).....	13
2.3.2. Aplikasi Maltodekstrin.....	13
2.4. Enzim $\alpha$ -Amilase.....	14
2.5. Enkapsulasi.....	16
2.5.1. Mikrokapsul.....	17
2.5.2. Bahan Pelindung dalam Enkapsulasi (Enkapsulan).....	19
2.5.3. Pengeringan Semprot (Spray Drying).....	20
2.6. Asap Cair.....	22
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>25</b>
3.1. Alat dan Bahan.....	25
3.1.1. Alat.....	25
3.1.2. Bahan.....	25
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	26
3.3.1. Penelitian Pendahuluan.....	28
3.3.1.1. Pembuatan Maltodekstrin dari Pati Sagu.....	28
3.3.1.2. Karakterisasi Sifat Maltodekstrin dari Pati Sagu.....	31
3.3.1.3. Pembuatan Asap Cair.....	31
3.3.2. Penelitian Utama.....	32

3.3.2.1. Pembuatan Maltodekstrin dari Pati Sagu Skala Besar.....	33
3.3.2.2. Pembuatan Mikro kapsul Asap Cair.....	33
3.4. Metode Analisis.....	33
3.4.1. Analisis Kimia Pati Sagu.....	34
3.4.2. Analisis Mikro kapsul Asap Cair.....	34
3.5. Rancangan Percobaan.....	34
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>35</b>
4.1. Komposisi Kimia Pati Sagu.....	35
4.2. Maltodekstrin Pati Sagu.....	37
4.2.1. Kelarutan Maltodekstrin Pati Sagu.....	37
4.2.2. Hasil Uji Maltodekstrin Terpilih.....	40
4.3. Redistilat & Mikro kapsul Asap Cair.....	42
4.3.1. Pembuatan Mikro kapsul Asap Cair.....	42
4.3.2. Kadar Air Redistilat & Mikro kapsul Asap Cair.....	43
4.3.3. Keberadaan Fenol Dalam Redistilat Asap Cair.....	44
4.3.4. Ukuran Partikel Redistilat Asap Cair.....	45
4.3.5. Efisiensi Enkapsulasi.....	46
4.3.6. Morfologi Mikro kapsul Asap Cair.....	48
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>52</b>
5.1. Kesimpulan.....	52



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH SUHU DAN WAKTU HIDROLISIS PADA PEMBUATAN MALTODEKSTRIN DARI PATI SAGU (Metroxylon sagu) DAN APLIKASINYA PADA ENKAPSULASI ASAP CAIR TEMPURUNG KELAPA**

KEVIN TANUMIHARDJA, Prof. Dr. Ir. Purnama Darmadji, M.Sc.; Prof. Dr. Yudi Pranoto, STP., MP

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

5.2. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN.....	60