

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN DALAM .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Koro Pedang Putih .....	5
2.2. Pati .....	7
2.3. Pati Resisten .....	9
2.3.1. Klasifikasi Pati Resisten .....	10
2.3.2. Efek Fisiologis Pati Resisten .....	12
2.3.3. Pati Resisten Koro Pedang Putih .....	14
2.4. Siklus <i>Autoclaving-cooling</i> .....	14

	2.5.Hipotesis.....	15
III.	METODE PENELITIAN.....	17
	3.1.Bahan Penelitian.....	17
	3.2.Alat Penelitian.....	17
	3.3.Rancangan Penelitian.....	18
	3.4.Tahapan Penelitian.....	18
	3.4.1. Pembuatan Tepung Koro Pedang Putih.....	19
	3.4.2. Ekstraksi Pati Koro Pedang Putih.....	20
	3.4.3. Deproteinasi Pati Koro Pedang Putih.....	21
	3.4.4. Perlakuan Siklus Autoclaving-Cooling Berulang.....	22
	3.4.5. Penentuan Sifat Fisik dan Kimia Pati Koro Pedang Putih.....	23
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
	4.1. Ekstraksi Pati Koro Pedang Putih.....	24
	4.2.Efek Siklus <i>Autoclaving-Cooling</i> terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Pati Koro Pedang Putih.....	26
	4.3.Karakterisasi Pati Koro Pedang Putih.....	28
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
VI.	DAFTAR PUSTAKA.....	33
VII.	LAMPIRAN.....	36