

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN.....	ii
INTISARI.....	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Pisang.....	8
2. Tepung Pisang.....	10
3. Karbohidrat	13
4. Protein dan Asam Amino	15
5. Lemak.....	18
6. Asam lemak	19
7. Umur Simpan Tepung Pisang.	21
B. Kerangka Teori.....	26
C. Kerangka Konsep.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
C. Sampel penelitian.....	29

D. Variabel Penelitian	29
E. Definisi Operasional	29
F. Alat dan Bahan Penelitian	31
G. Metode Analisis Data.....	33
H. Jalannya Penelitian	33
g. Penentuan Umur simpan	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Hasil	42
1. Karakteristik Sampel	42
2. Identifikasi Kandungan Karbohidrat pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk.	44
3. Identifikasi Kandungan Protein pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk.....	44
4. Identifikasi Kandungan Lemak pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk.....	45
5. Identifikasi Kandungan Asam Lemak pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk.	45
6. Identifikasi Kandungan Asam Amino pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk.	47
7. Estimasi Umur Simpan.....	48
B. Pembahasan	51
1. Identifikasi Kandungan Karbohidrat pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk.	51
2. Identifikasi Kandungan Protein pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk.....	53
3. Identifikasi Kandungan Lemak pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk.....	56
4. Identifikasi Kandungan Asam Lemak pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk.	57
5. Identifikasi Kandungan Asam Amino pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk, dan Tepung Pisang Tanduk.	62
6. Estimasi Umur Simpan	69
C. Kelemahan Penelitian.....	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	75
A. Kesimpulan	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**IDENTIFIKASI KANDUNGAN KARBOHIDRAT, PROTEIN, LEMAK, ASAM AMINO, DAN ASAM LEMAK,
SERTA ESTIMASI UMUR
SIMPAN BERDASARKAN SIFAT FISIK PADA TEPUNG PISANG RAJA BANDUNG, TEPUNG PISANG
KLUTHUK, DAN TEPUNG
PISANG TANDUK SKRIPSI**

FADHILA IKA SANI, dr. Arta Farmawati Ph.D ; Mirza Hapsari STP, S.Gz, RD, MPH

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>