

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
INTISARI .....	vi
ABSTRACT .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Nangka .....	6
2.2 Karbohidrat .....	11
2.3 Pati .....	11
2.4 Glukosa .....	15
2.5 Gula Pereduksi .....	16
2.6 Hidrolisis .....	17
2.7 Hipotesis .....	18
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	20
3.1 .Bahan .....	21
3.2 .Peralatan .....	22
3.3 .Tahapan penelitian .....	22
3.3.1. Perhitungan Bobot Bagian-bagian Buah Nangka.....	22
3.3.2. Pembuatan Tepung Pati Biji Nangka.....	24
3.3.3. Analisis Komponen Kimia dalam Tepung Pati Biji Nangka.....	25
3.3.4. Proses Hidrolisis Tepung Pati Biji Nangka .....	26
3.3.5. Analisis Kandungan Gula di dalam Hidrolisat Pati Biji Nangka ....	27
3.4 .Rancangan Penelitian dan Analisis data .....	28
3.4.1. Waktu Penelitian.....	28
3.4.2. Tempat Penelitian .....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30
4.1 .Proporsi Bobot Komponen Buah Nangka .....	30



4.2 .Rendemen Pati dari Biji Nangka .....	30
4.3 .Karakteristik dan Sifat Pati .....	32
4.3.1. Komposisi Kimia Pati Biji Nangka .....	32
4.3.2. Hasil Uji Iod .....	36
4.3.3. Sifat Gelatinisasi .....	37
4.3.4. Gugus Fungsional dalam Makromolekul Pati .....	41
4.4 .Proses Hidrolisis Pati Biji Nangka dan Tapioka .....	45
4.5 Hidrolisat Pati Biji Nangka.....	48
4.5.1. Jumlah Gula Pereduksi di dalam Hidrolisat Pati Biji Nangka.....	49
4.5.2. Porsi Glukosa di dalam Hidrolisat Pati Biji Nangka .....	51
4.6 Pembahasan Umum .....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
5.1 Kesimpulan.....	56
5.2 Saran .....	57
DAFTAR PUSTAKA .....	59
LAMPIRAN.....	66