



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Ubi Jalar	7
2.2. Komposisi Kimia Ubi Jalar	8
2.3. Tepung Ubi Jalar	10
2.4. Autohidrolisis	12
2.5. <i>Steam Explosion</i>	13
2.6. Dekstrin	15
2.7. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1. Lokasi	18
3.2. Bahan	18
3.3. Alat	19
3.4. Prosedur Penelitian	19
3.4.1. Tahapan penelitian	19
3.4.2. Pembuatan tepung ubi jalar termodifikasi	21
3.5. Rancangan Percobaan	22
3.6. Analisis Percobaan	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Penelitian Pendahuluan	24



4.2. Analisis Kelarutan.....	27
4.3. Analisis Higroskopisitas	29
4.4. Analisis Warna.....	31
4.5. Analisis Ukuran Granula.....	33
4.6. Analisis spektra FTIR	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1. Kesimpulan	40
5.2. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	46



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandungan gizi ubi jalar segar berdasarkan warna daging umbi	9
Tabel 2.2. Kandungan gizi tepung ubi jalar berdasarkan warna daging umbi	11
Tabel 2.3. Konversi suhu terhadap tekanan uap jenuh.....	13
Tabel 2.4. Syarat mutu dekstrin (SNI 01-2593-1992).....	17
Tabel 3.1. Perlakuan percobaan	22
Tabel 4.1. Analisis pada tepung ubi jalar tanpa perlakuan	24
Tabel 4.2. Analisis kelarutan tepung ubi jalar modifikasi	27
Tabel 4.3. Analisis total perbedaan warna tepung ubi jalar modifikasi	31



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Tanaman Ubi Jalar	7
Gambar 2.2. Ubi Jalar Putih.....	8
Gambar 2.3. Struktur Amilosa dan Amilopektin	10
Gambar 2.4. Struktur Dekstrin.....	16
Gambar 3.1. Diagram alir pembuatan tepung ubi jalar termodifikasi.....	22
Gambar 4.1. Kelarutan tepung ubi jalar termodifikasi pada berbagai rasio	25
Gambar 4.2. Higroskopisitas tepung ubi jalar termodifikasi	30
Gambar 4.3. Granula tepung ubi jalar tanpa perlakuan	33
Gambar 4.4. Granula tepung ubi jalar termodifikasi suhu 140°C.....	34
Gambar 4.5. Granula tepung ubi jalar termodifikasi suhu 150°C.....	35
Gambar 4.6. Granula tepung ubi jalar termodifikasi suhu 160°C.....	36
Gambar 4.7. Spektra tepung ubi jalar termodifikasi	38



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Metode analisis	46
Lampiran 2. Data penelitian	49
Lampiran 3. Analisis statistik.....	53
Lampiran 4. Dokumentasi penelitian	54