

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	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. Umbi Tacca	6
2.2. Pati	8
2.3. <i>Resistant Starch</i> (RS)	10
2.4. Pembentukan <i>Resistant Starch</i> (RS)	13
2.5. Modifikasi Pati	15
2.6. Hidrolisis Asam Sitrat	17
2.7. Hidrolisis Enzimatis dengan Pullulanase	18
2.8. <i>Autoclaving Cooling</i>	19
2.9. Hipotesis	20
BAB III. METODE PENELITIAN	21
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.2. Bahan Penelitian	21
3.3. Alat Penelitian	22

3.4. Tahapan Penelitian	22
3.4.1. Preparasi Pati Tacca	23
3.4.2. Penentuan Konsentrasi Optimum pada Gelatinisasi Pati Tacca ...	23
3.4.3. Modifikasi Pati Tacca dengan Perlakuan <i>Autoclaving Cooling</i>	24
3.4.4. Modifikasi Pati Tacca dengan Hidrolisis Asam Sitrat	24
3.4.5. Modifikasi Pati Tacca dengan Hidrolisis Pullulanase	25
3.4.6. Metode Analisis	26
3.4.7. Pengamatan dengan SEM	26
3.4.8. Analisis Statistik.....	26
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1. Pengaruh dari Modifikasi Pati Tacca dengan Perlakuan Asam, Enzim, <i>Autoclaving Cooling</i> , dan Kombinasinya terhadap Kadar RS	27
4.2. Hubungan antara Kadar RS dengan Kadar Amilosa Sampel.....	30
4.3. Mikrostruktur Granula <i>Native Starch</i> dan Modifikasi.....	34
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	36
5.1. Kesimpulan	36
5.2. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	42