

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| HALAMAN PERNYATAAN..... | iii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR..... | x |
| INTISARI..... | xi |
| ABSTRACT..... | xii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1. Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3. Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.4. Manfaat Penelitian..... | 4 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1. Umbi Taka..... | 5 |
| 2.2. Sifat Kimia dan Fungsional Tepung Taka..... | 8 |
| 2.3. Pupuk..... | 14 |
| 2.3.1. Pupuk NPK dan Fungsi Masing-Masing Unsur Bagi Tanaman..... | 15 |
| 2.3.2. Pupuk Organik Hayati | 17 |
| 2.3.3. Pupuk Kandang..... | 20 |
| 2.4. Keterkaitan Pupuk dengan Kandungan Umbi..... | 22 |
| 2.5. Hipotesis..... | 24 |
| | |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | |
| 3.1. Waktu dan Tempat Penelitian..... | 25 |
| 3.2. Alat dan Bahan..... | 25 |
| 3.3. Pelaksanaan Penelitian..... | 27 |
| 3.3.1. Pembuatan Tepung Taka..... | 27 |
| 3.3.2. Karakterisasi Sifat Kimia dan Pangamatan Granula Pati Tepung Taka..... | 29 |
| 3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data..... | 29 |
| | |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| 4.1 Rendemen Tepung Taka dengan Variasi Pemupukan..... | 30 |

| | |
|--|----|
| 4.2. Komposisi Analisa Proksimat Tepung Taka dengan variasi Pemupukan..... | 31 |
| 4.2.1. Kadar Air..... | 32 |
| 4.2.2. Kadar Abu..... | 33 |
| 4.2.3. Kadar Lemak..... | 33 |
| 4.2.4. Kadar Protein..... | 35 |
| 4.2.5. Kadar Karbohidrat..... | 36 |
| 4.3. Komposisi Pati, Amilosa, Pati Resisten dan Serat Pangan Tepung Taka pada Variasi Pemupukan..... | 37 |
| 4.3.1. Kadar Pati..... | 38 |
| 4.3.2. Kadar Amilosa..... | 40 |
| 4.3.3. Kadar Pati Resisten..... | 41 |
| 4.3.4. Kadar Serat Pangan..... | 42 |
| 4.4. Penampakan Granula Pati Tepung Taka dengan Variasi Pemupukan Menggunakan <i>Scanning Electron Microscope</i> (SEM)..... | 43 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | |
| 5.1. Kesimpulan..... | 48 |
| 5.2. Saran..... | 49 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 50 |
| LAMPIRAN..... | 55 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|-----------|---|----|
| Tabel 2.1 | Komposisi Umbi Taka, Ketela Pohon dan Ubi Kuning /100 gram | 7 |
| Tabel 2.2 | Kandungan Hara Berbagai Jenis Pupuk Kandang..... | 21 |
| Tabel 2.3 | Hasil Analisis Kimia Umbi Kentang pada Dua Variasi Pupuk..... | 24 |
| Tabel 4.1 | Hasil Rendemen Tepung Tacca..... | 30 |
| Tabel 4.2 | Komposisi Analisa Proksimat Tepung Taka dengan Variasi Pemupukan..... | 31 |
| Tabel 4.3 | Komposisi Pati, Amilosa, Pati Resisten dan Serat Pangan Tepung Taka pada Variasi Pemupukan..... | 38 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|-------------|--|----|
| Gambar 2.1. | Umbi taka..... | 6 |
| Gambar 3.1. | Diagram pembuatan tepung taka..... | 28 |
| Gambar 4.1. | Pengamatan scanning electron microscopy granula pati pada tepung taka variasi pemupukan dengan perbesaran 500X dan 1000X | 43 |