

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Halaman Pernyataan .....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi .....	vii
Daftar Tabel .....	ix
Daftar Gambar .....	x
Daftar Lampiran .....	xi
Intisari .....	xii
Abstract .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang Masalah .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Tinjauan Pustaka .....	5
2.1.1. Umbi Talas Safira .....	5
2.1.2. Tepung Umbi Talas Safira .....	12
2.1.3. Oligosakarida .....	14
2.1.4. Prebiotik .....	20
2.2. Hipotesis .....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
3.2. Alat dan Bahan .....	24
3.2.1. Alat .....	24
3.2.2. Bahan .....	25

3.3. Pelaksanaan Penelitian .....	25
3.3.1. Pembuatan Tepung Umbi Talas Safira dan Karakterisasi Sifat Kimia Tepung Umbi Talas safira .....	25
3.3.2. Ekstraksi Oligosakarida dari Tepung Umbi Talas Safira dan Analisis Ekstrak Oligosakarida dari Tepung Umbi Talas Safira ..	27
3.3.3. Pengujian Potensi Prebiotik Oligosakarida Tepung talas Safira ..	28
3.4. Analisis Data .....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Komposisi Kimia Tepung Umbi Talas Safira .....	30
4.2. Analisis Kadar Oligosakarida Tepung Talas Safira .....	32
4.3. Uji Prebiotik Oligosakarida Tepung Talas Safira .....	36
4.4. Kandungan Asam Selama Fermentasi .....	41
4.4.1. Total Asam Titrasi .....	41
4.4.2. Nilai pH Fermentasi Media .....	43
4.4.3. Konsentrasi Asam Lemak Rantai Pendek (Short Chain Fatty Acid (SCFA)) .....	46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1. Kesimpulan .....	50
5.2. Saran .....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN .....	58