

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. Latar belakang masalah.....	1
1.2. Perumusan masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKAN DAN HIPOTESIS	
2.1. Tinjauan Pustaka.....	4
2.1.1. Umbi gadung.....	4
2.1.2. Pangan fungsional.....	10
2.1.3. Prebiotik.....	13
2.1.4. Oligosakarida.....	16
2.1.5. Probiotik.....	22
2.2 Hipotesis.....	23
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1. Tempat dan waktu penelitan.....	24

3.2. Alat dan bahan.....	24
3.3. Pelaksanaan penelitian.....	25
3.3.1. Pembuatan tepung umbi gadung.....	25
3.3.2. Ekstraksi oligosakarida tepung umbi gadung.....	26
3.3.3. Pengujian potensi prebiotik ekstrak oligosakarida Tepung umbi gadung.....	26
3.3.4. Analisis data.....	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Analisis kadar oligosakarida umbi gadung.....	29
4.2. Uji prebiotik oligosakarida umbi gadung.....	32
4.3. Keasaman media fermentasi.....	37
4.3.1. Konsentrasi asam lemak rantai pendek.....	37
4.3.2. Nilai pH pada fermentasi ekstrak oligosakarida umbi gadung.....	41
4.3.3. Kandungan total asam tertitiasi.....	42
4.4. Kandungan gizi tepung umbi gadung.....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	47
5.2. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	53