

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1. Taka ( <i>Tacca leontopetaloides</i> ).....	5
2.2. Pati .....	7
2.3. Pati Resisten.....	9
2.3.1. Klasifikasi Pati Resisten (RS).....	9
2.3.2. Efek Fisiologis .....	12
2.4. Pembentukan Pati Resisten.....	13
2.4.1. Pengaruh Pengolahan Pangan.....	14
2.4.2. Pengaruh Amilosa dan Amilopektin.....	16
2.5. Hipotesis .....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
3.2. Bahan Penelitian.....	17
3.3. Alat Penelitian .....	18
3.4. Tahapan Penelitian .....	18
3.5. Prosedur Penelitian.....	18

3.5.1. Ekstraksi Pati dari Umbi Taka.....	18
3.5.2. Penentuan Konsentrasi Optimum Gelatinisasi Pati Taka.....	19
3.5.3. Pemberian Perlakuan Proses Pengolahan.....	19
3.6. Metode Analisis.....	21
3.7. Rancangan Percobaan.....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
4.1. Penentuan Konsentrasi Optimum Gelatinisasi Pati Taka.....	22
4.2. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kadar Amilosa dan Pati Resisten (RS) Pati Taka.....	25
4.3. Pembahasan Umum Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kadar Amilosa dan Pati Resisten (RS) Pati Taka.....	30
4.4. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Mikrostruktur Granula Pati Taka.....	36
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>39</b>
5.1. Kesimpulan.....	39
5.2. Saran.....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>43</b>