

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HALAMAN DALAM	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Ubi Kayu	7
2.2 Gaplek	9
2.3 Perubahan Fisik dan Kimia Selama Fermentasi	12
2.3.1 Kadar Air	15
2.3.2 Warna	16
2.3.3 Kadar Amilosa dan Amilopektin	16
2.4 Potensi Antioksidan pada Gaplek	18
2.5 Profil Gelatinisasi	22
2.6 Daya Menyerap Air	25
2.7 Aktivitas Antioksidan	26
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1 Bahan	28



3.2	Alat.....	28
3.3	Waktu Pelaksanaan	29
3.4	Pelaksanaan Penelitian	29
3.4.1	Penepungan	29
3.4.2	Pengujian Warna	30
3.4.3	Pengujian Daya Menyerap Air (<i>Water Holding Capacity</i>).....	30
3.4.4	Pengujian Profil Gelatinisasi.....	30
3.4.5	Pengujian Kadar Air	31
3.4.6	Pengujian Kadar Pati	31
3.4.7	Pengujian Kadar Amilosa dan Amilopektin	32
3.4.8	Ekstraksi Sampel untuk Uji Total Fenolat.....	33
3.4.9	Pengujian Total Fenolat.....	33
3.4.10	Ekstraksi Sampel untuk Uji Aktivitas Antioksidan.....	34
3.4.11	Pengujian Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH	34
3.5	Rancangan Percobaan	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		36
4.1	Warna	36
4.2	Daya Menahan Air (<i>Water Holding Capacity</i>).....	38
4.3	Profil Gelatinisasi.....	40
4.4	Kadar Air.....	47
4.5	Kadar Amilosa dan Amilopektin	49
4.6	Kadar Total Fenolat.....	53
4.7	Aktivitas Antioksidan.....	56
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		57
5.1	Simpulan.....	57
5.2	Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....		59
LAMPIRAN.....		68