



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HAL PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Umbi Garut	5
2.2. Pati Garut.....	6
2.3. Modifikasi Pati.....	11
2.4. <i>Steam explosion</i>	15
2.5. Autohidrolisis.....	18
2.6. Dekstrin	19
2.7. Enkapsulan.....	23
2.8. Hipotesis	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1. Bahan Penelitian	26
3.2. Alat Penelitian.....	26
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
3.4. Pelaksanaan Penelitian	28
3.4.1 Penelitian Pendahuluan.....	28



3.4.1.	Pembuatan Pati Termodifikasi	29
3.5.	Metode Analisis	30
3.5.1.	Analisa Kadar Pati (AOAC,1984)	30
3.5.2.	Analisa Kadar Amilosa (AOAC 1984)	31
3.5.3.	Analisa Kadar Amilopektin (<i>by Difference</i>)	32
3.5.4.	Analisa Kelarutan	33
3.5.5.	Analisa Higroskopisitas	33
3.5.6.	Analisa Warna	34
3.5.7.	Karakterisasi Gugus Fungsional.....	34
3.5.8.	Ukuran dan Morfologi Pati Termodifikasi.....	34
3.6.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	35
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1	Komposisi Kimia Tepung Garut dan Pati Garut.....	36
4.2	Rasio Pati dan Air	37
4.3	Kelarutan Pati dan Tepung Garut Termodifikasi.....	39
4.4	Higroskopisitas	43
4.5	Warna	45
4.6	Karakterisasi Gugus Fungsional	47
4.7	Morfologi Granula Pati Garut.....	50
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1.	Kesimpulan	52
5.2.	Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA		53
Lampiran 1	Perhitungan Analisis	58
Lampiran 2		63