

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
PRAKATA/KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	8
1.4. Manfaat Penelitian.....	8
1.5. Kebaruan Penelitian.....	9
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	15
2.1. Iodium.....	15
2.1.1. Manfaat iodium.....	16
2.1.2. Akibat defisiensi iodium.....	21
2.1.3. Kecukupan asupan iodium dan <i>acceptable daily intake</i>	22
2.2. Fortifikasi Gizi Mikro.....	23
2.3. Ubi Kayu.....	25
2.3.1. <i>Modified cassava flour (Mocaf)</i>	26
2.4. Pati Ubi Kayu.....	30
2.4.1. Pengolahan pati ubi kayu.....	33
2.5. Kemasan <i>Mocaf</i>	35
2.6. Retensi Iodium.....	37
2.7. Mekanisme Pelepasan Iodium.....	40
2.8. Penyerapan Iodium.....	43
2.9. Landasan Teori	45
2.10. Hipotesis.....	47
III. METODE PENELITIAN.....	49
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	49
3.2. Bahan dan Peralatan.....	49
3.2.1. Bahan penelitian.....	49
3.2.2. Peralatan penelitian.....	50
3.3. Tahapan Penelitian.....	50
3.3.1. Tahap pertama: fortifikasi/ pengkayaan <i>Mocaf</i> dengan KIO ₃ ...	52
3.3.2. Tujuan penelitian.....	52

3.3.3. Jenis variabel.....	52
3.3.4. Penyiapan bahan.....	53
3.3.5. Jalannya penelitian.....	53
3.4. Tahap kedua: Retensi Iodium pada <i>Mocaf</i> yang Difortifikasi dengan KIO ₃ Selama Penyimpanan dalam Variasi Kemasan ..	56
3.4.1. Tujuan penelitian.....	56
3.4.2. Jenis variabel.....	57
3.4.3. Jalannya penelitian.....	57
3.5. Tahap ketiga: Retensi Iodium pada Pengolahan <i>Mocaf</i> yang Difortifikasi dengan KIO ₃	60
3.5.1. Tujuan penelitian.....	60
3.5.2. Jenis variabel.....	60
3.5.3. Jalannya penelitian.....	60
3.6. Tahap keempat: Absorpsi Iodium pada <i>Mocaf</i> yang Difortifikasi dengan KIO ₃ Secara <i>In Vitro</i> dengan Metode Kantong Usus Terbalik.....	62
3.6.1. Tujuan penelitian.....	62
3.6.2. Penyiapan bahan.....	62
3.6.3. Metode penelitian.....	63
3.6.4. Konsumsi mocaf terfortifikasi KIO ₃	65
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	66
4.1. Homogen dan Analisis Proksimik dari <i>Mocaf</i> Terfortifikasi dengan KIO ₃	66
4.1.1. Homogen fortifikasi mocaf dengan KIO ₃	66
4.1.2. Komposisi kimia dari fortifikasi mocaf dengan KIO ₃	68
4.2. Hasil Selama Penyimpanan dengan Variasi Konsentrasi KIO ₃ dan Jenis Kemasan.....	71
4.2.1. Kadar iodium selama penyimpanan dealam variasi dan jenis kemasan.....	71
4.2.2. Retensi iodium selama penyimpanan dengan variasi konsentrasi KIO ₃ dan jenis kemasan.....	73
4.2.3. Kadar air selama penyimpanan dengan variasi konsentrasi dan kemasan.....	75
4.2.4. Daya pembengkakan (<i>swelling power</i>) selama penyimpanan dengan variasi konsentarsi KIO ₃ dan jenis kemasan.....	78
4.2.5. Indeks kecerahan (L*) selama penyimpanan dengan varias konsentrasi KIO ₃ dan jenis kemasan.....	80
4.2.6. Indeks warna putih (<i>whiteness indeks</i>) selama penyimpanan dengan konsentrasi KIO ₃ dan kemasan yang berbeda.....	83
4.2.7. Korelasi kadar iodium dengan variabel lainnya setelah penyimpanan.....	85
4.2.8. Granula <i>mocaf</i> selama penyimpanan dengan variasi konsentrasi KIO ₃	86

4.3.	Pengolahan dengan Variasi Metode dan Konsentrasi KIO_3 ...	88
4.3.1.	Kadar iodium setelah pengolahan dengan variasi metode....	88
4.3.2.	Retensi iodium dari variasi pengolahan (dikukus, direbus, dioven, digoreng).....	90
4.3.3.	Kadar air dari variasi metode pengolahan.....	92
4.3.4.	Indeks warna kecerahan (L^*) dari variasi metode pengolahan .	93
4.3.5.	Indeks warna putih (<i>whiteness</i>) dari variasi metode pengolahan	95
4.3.6.	Kadar iodium pada air, minyak (sebelum dan sesudah pengolahan)	96
4.3.7.	Korelasi antara kadar iodium pada fortifikasi <i>mocaf</i> dengan kadar iodium dalam air, minyak setelah pengolahan.....	98
4.3.8.	Granula <i>mocaf</i> setelah pengolahan.....	98
4.4.	Absorpsi Iodium pada Fortifikasi <i>Mocaf</i> dengan KIO_3	101
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	107
5.1.	Kesimpulan.....	107
5.2.	Saran.....	108
	RINGKASAN.....	109
	SUMMARY.....	117
	DAFTAR PUSTAKA.....	123
	LAMPIRAN.....	136