



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Ubi Kayu (<i>Cassava</i>).....	4
2.2. Ubi Jalar (<i>Ipomoea batatas</i>).....	5
2.3. Padi.....	7
2.4. Perkecambahan Padi.....	7
2.5. Enzim Amilase.....	8
2.6. Pati.....	10
2.7. Hidrolisis Enzimatis.....	12
2.8. Hipotesa Penelitian.....	14



BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1. Bahan Penelitian.....	15
3.2. Alat Penelitian.....	15
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
3.4. Tahapan Penelitian.....	16
3.5. Prosedur Penelitian.....	16
3.5.1. Ekstraksi Pati dari Ubi Kayu.....	16
3.5.2. Perkecambahan Padi.....	16
3.5.3. Ekstraksi Enzim Amilase dari Kecambah Padi.....	18
3.5.4. Ekstraksi Enzim Amilase dari Ubi Jalar Putih.....	17
3.5.5. Hidrolisis Pati Ubi Kayu Menggunakan Amilase Ubi Jalar dan Kecambah Padi..	20
3.6. Metode Analisis.....	23
3.6.1. Analisis Pati.....	23
3.6.2. Analisis Aktivitas Amilase.....	23
3.6.3. Analisis Gula Reduksi.....	26
3.6.4. Analisis Gula dengan HPLC.....	28
3.7. Rancangan Percobaan.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1. Pati Ubi Kayu.....	29
4.2. Suhu Gelatinisasi Pati Ubi Kayu.....	29
4.3. Hubungan Konsentrasi Pati dengan Kekentalan.....	30
4.4. Aktivitas Total Amilase.....	31
4.5. Hidrolisis Pati Ubi Kayu.....	32



4.5.1. Pengaruh Suhu Hidrolisis terhadap Konsentrasi Gula Reduksi.....	32
4.5.2. Pengaruh Waktu Hidrolisis Pati terhadap Konsentrasi Gula Reduksi oleh Amilase Ubi Jalar dan Kecambah Padi.....	33
4.5.3. Hidrolisis Pati Ubi Kayu oleh Amilase.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1. KESIMPULAN.....	38
5.2. SARAN.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	41