

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Nangka	6
2.1.1. Biji Nangka	8
2.2. Polisakarida	10
2.2.1. Pati	11
2.3. Monosakarida	14
2.4. Gula Pereduksi	16
2.5. Hidrolisis Polisakarida dengan Asam	18
2.6. Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1. Bahan	22
3.2. Alat	22
3.3. Tahapan Penelitian	23
3.3.1. Ekstraksi Pati Biji Nangka	23
3.3.2. Analisis Komponen Kimia dalam Pati Biji Nangka	25
3.3.3. Proses Hidrolisis Pati Biji Nangka	26
3.3.4. Analisis Kandungan Gula di dalam Hidrolisat Pati Biji Nangka	28
3.4. Rancangan Penelitian dan Analisis Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Komponen Buah Nangka	29
4.1.1. Proporsi Bagian Buah Nangka	29
4.1.2. Rendemen Pati dari Biji Nangka	30
4.2. Karakteristik Kimia dari Pati Biji Nangka	32
4.2.1. Komposisi Kimia Pati Biji Nangka	32

4.2.2. Karakteristik Pati Biji Nangka dengan Uji Iod	35
4.2.3. Sifat Gelatinisasi Pati Biji Nangka.....	36
4.2.4. Struktur Kimia Makromolekul Pati Biji Nangka	39
4.3. Proses Hidrolisis Pati Biji Nangka	43
4.3.1. Gula pereduksi selama proses hidrolisis	44
4.4. Kandungan Gula di dalam Hidrolisat Pati Biji Nangka	47
4.4.1. Komposisi Gula di dalam Hidrolisat Pati Biji Nangka ...	47
4.5. Pembahasan Umum	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1. Kesimpulan	52
5.2. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	59