

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Garut	5
2.2. Pati	7
2.3. Hidrolisis Pati	9
2.3.1. Maltodekstrin.....	11
2.3.2. Aplikasi Maltodekstrin	12
2.3.3. DE (Dextrose Equivalent).....	13
2.4. Enzim α -Amilase	14
2.5. Mikroenkapsulasi.....	16
2.5.1. Pengeringan Semprot.....	16
2.6. Asap Cair	19
2.7. Minyak Atsiri.....	21
2.8. Cengkeh	21

2.9. Hipotesis	22
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1. Bahan Penelitian	23
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
3.3. Alat	23
3.4. Pelaksanaan Penelitian	24
3.4.1. Penelitian Pendahuluan.....	25
3.4.1.1. Pembuatan Maltodekstrin dari Pati Garut	26
3.4.1.2. Pembuatan Asap Cair	29
3.4.2. Penelitian Utama.....	30
3.4.3. Analisis Kimia Pati Umbi Garut.....	31
3.4.3. Analisis Maltodekstrin.....	31
3.5. Rancangan Percobaan	32
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Komposisi Kimia Pati Garut.....	33
4.2. Kelarutan dan Nilai DE (Dextrose Equivalen) Pati Garut	35
4.3. Kadar Air pada Redestilat Asap Cair dan Minyak Atsiri serta Mikrokapsul Asap Cair dan Mikrokapsul Minyak Atsiri.....	39
4.4. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik RedestilatAsap Cair dan Mikrokapsul Asap Cair serta Minyak Atsiri dan Mikrokapsul Atsiri	43
4.5. Keberadaan Fenol dalam Redestilat Asap Cair dan Minyak Atsiri	46
4.6. Ukuran Partikel Mikrokapsul Asap Cair dan Minyak Atsiri	47
4.7. Efisiensi Mikrokapsul Asap Cair dan Minyak Atsiri.....	49
4.8. Morfologi Mikrokapsul Asap Cair dan Minyak Atsiri	50
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	59