



## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Halaman Persembahan .....	iv
Kata Pengantar .....	v
Daftar Isi .....	vii
Daftar Tabel .....	ix
Daftar Gambar.....	x
Intisari .....	xi
<i>Abstract</i> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Kacang Hijau .....	6
2.2. Pati .....	7
2.2.1. Pati Kacang Hijau.....	10
2.2.2. Sifat Fisikokimia Pati .....	11
2.3. Pati Resisten ( <i>Resistant Starch</i> ).....	15
2.3.1. Klasifikasi <i>Resistant Strach</i> .....	17
2.3.2. Efek Fisiologis <i>Resistant Starch</i> .....	19
2.3.3. Pembentukan <i>Resistant Starch</i> .....	20
2.4. Pati Sitrat ( <i>Citrate Starch</i> ) .....	23
2.4.1. Reaksi Pati dengan Asam Sitrat .....	24
2.4.2. Sifat Fisikokimia Pati Sitrat.....	26
2.5. Hipotesis .....	28



<b>BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN</b>	
3.1. Bahan Penelitian .....	29
3.2. Alat Penelitian.....	29
3.3. Tempat Penelitian .....	30
3.4. Tahapan Penelitian.....	30
3.4.1. Isolasi Pati Kacang Hijau .....	31
3.4.2. Preparasi Pati Sitrat Kacang Hijau .....	33
3.4.3. Metode Analisis.....	35
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	35
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Ekstraksi Pati Kacang Hijau .....	36
4.2. Esterifikasi Pati dengan Asam Sitrat.....	38
4.3. Karakteristik Kimia Pati Sitrat.....	39
4.3.1. Kadar Pati Resisten.....	39
4.3.2. Kadar Amilosa.....	42
4.4. Karakteristik Fisik Pati Sitrat.....	44
4.4.1. <i>Swelling Power</i> .....	44
4.4.2. Sifat Pasta .....	47
4.4.3. <i>Water Holding Capacity</i> .....	51
4.4.4. Morfologi Granula.....	53
<b>BAB V. PENUTUP</b>	
5.1. Kesimpulan .....	58
5.2. Saran .....	58
Daftar Pustaka .....	60
Lampiran .....	64