

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Kacang hijau	7
2.2. Pati	9
2.2.1. Sifat Fisikokimia Pati	11
2.2.2. Pati Kacang Hijau	14
2.3. Pati Retrogradasi	15
2.4. Resistant Starch	17
2.4.1. Nilai Fungsional RS	21
2.4.2. Efek Fisiologis RS	21
2.5. Modifikasi Pati	23
2.6. Siklus <i>Autoclaving-Cooling</i>	25
2.7. Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1. Bahan Penelitian	28
3.2. Alat Penelitian	28
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.4. Tahapan Penelitian	29
3.4.1. Isolasi Pati Kacang Hijau	30
3.4.2. Pembuatan Pati Retrogradasi	32
3.4.3. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Pati Kacang Hijau dan Pati Retrogradasi	33
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	34

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1. Isolasi Pati Kacang Hijau dan Modifikasi Pati dengan Perlakuan Siklus <i>Autoclaving-Cooling</i>	35
4.2. Karakteristik Kimia	36
4.2.1. Kadar Amilosa	36
4.2.2. Kadar <i>Resistant Starch</i> (RS)	38
4.3. Karakteristik Fisik	41
4.3.1. <i>Swelling Power</i>	41
4.3.2. <i>Water Holding Capacity</i> (WHC)	44
4.3.3. Sifat Pasta	45
4.3.4. Struktur Pati	48
BAB V PENUTUP	53
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	59