

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang dan Masalah .....	1
1.2. Tujuan .....	3
1.3. Kerangka Pemikiran .....	3
1.4. Hipotesis .....	5
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Ubi Kayu (Singkong) .....	6
2.2. Pati Ubi Kayu (Tapioka) dan Produk Turunanya .....	8
2.3. Sifat-Sifat Fungsional Tapioka dan Produk Turunanya .....	11
2.4. Pati Termodifikasi .....	13
2.5. Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Proses Modifikasi Pati .....	15
2.6. <i>Rotary Drum</i> .....	16
2.7. Dekstrin .....	17
2.8. Dekstrin dan Aplikasinya Pada Produk Pangan .....	20
<b>III. BAHAN DAN METODE</b>	
3.1. Tempat dan Waktu .....	22
3.2. Alat dan Bahan .....	22
3.3. Metode .....	23
3.4. Pelaksanaan .....	23
3.5. Pengamatan .....	26
3.5.1. Pengujian Komposisi Sakarida Dekstrin Metode HPLC .....	27
3.5.2. Pengujian Warna ( <i>Whitenesstester</i> ) .....	28
3.5.3. Kelarutan Dalam Air dan Daya Pembengkakan ( <i>Swelling Power</i> ) ...	28
3.5.4. Pengujian Reaksi Warna Dengan Iod .....	29
3.5.5. Penampakan Mikroskopis Granula .....	29
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Komposisi Kimia Ubi Kayu Segar .....	31
4.2. Karakteristik Kimia (Kadar Dekstrin) .....	32
4.3. Karakteristik Fisik Dekstrin Ubi Kayu .....	34
4.3.1. Warna .....	34
4.3.2. Kelarutan dalam Air .....	37

4.3.3. Daya Serap Air (Swelling Power) .....	41
4.4. Karakteristik Fungsional .....	46
4.4.1. Pembentukan Reaksi Warna + Iod .....	46
4.4.2. Kondisi Mikroskopis Granula .....	47

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN