

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang dan Masalah .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Kerangka Pemikiran .....	3
D. Hipotesis .....	5
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Beras Tiruan Instan .....	6
B. Ubi Jalar .....	7
C. Tepung Ubi Jalar Ungu .....	11
D. Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu .....	13
E. Karbohidrat Ubi Jalar .....	14
1. Pati Ubi Jalar.....	15
2. Gelatinisasi Pati .....	17
3. Serat Pangan.....	19
F. Pati Termodifikasi .....	21
G. Antosianin .....	23
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	25
B. Alat dan Bahan .....	25
C. Metode Penelitian .....	26
D. Pelaksanaan Penelitian .....	26
1. Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar.....	26
2. Proses Pembuatan Beras Tiruan dari Tepung Ubi Jalar.....	28
E. Pengamatan.....	30
1. Analisis Kadar Pati .....	30
2. Analisis Kadar Amilosa .....	32
3. Analisis Densitas Kamba .....	33
4. Analisis Indeks Penyerapan Air (IPA) dan Indeks Kelarutan Air (IKA).....	34
5. Uji Organoleptik .....	35
6. Analisis Proksimat .....	36
7. Analisis Nilai Kalori .....	39
8. Analisis Kadar Serat Pangan.....	41
9. Analisis Komponen Volatil.....	43

10. Analisis Tingkat Kekerasan .....	44
11. Analisis Morfologi Struktur Granula Tepung.....	44
12. Analisis Kadar Antosianin .....	45
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu .....	46
B. Analisis Kadar Pati dan Analisis Kadar Amilosa.....	49
C. Proses Pembuatan Beras Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu .....	55
D. Analisis Beras Ubi Jalar Ungu .....	57
1. Analisis Densitas Kamba .....	57
2. Analisis Indeks Penyerapan Air (IPA) dan Indeks Kelarutan Air (IKA).....	59
E. Uji Organoleptik .....	63
1. Warna .....	64
2. Aroma .....	70
3. Tekstur .....	75
4. Penerimaan Keseluruhan .....	77
5. Penentuan Formulasi Terbaik .....	82
F. Analisis Proksimat dan Nilai Kalori .....	86
G. Analisis Kadar Serat Pangan.....	91
H. Analisis Komponen Volatil.....	92
I. Analisis Tingkat Kekerasan .....	96
J. Analisis Morfologi Struktur Granula Tepung Beras Ubi Jalar .....	97
K. Analisis Kadar Antosianin .....	101
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	104
B. Saran .....	105
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>106</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>115</b>