

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang dan Masalah	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Kerangka Pemikiran	4
1.4. Hipotesis	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Ubi Jalar	8
2.2. Tepung Ubi Jalar	10
2.3. Sifat Fisiko Kimia Tepung	13
2.3. 1. Pembentukan Gel	13
2.3. 2. <i>Swelling Power</i>	14
2.3. 3. Kelarutan	15
2.3. 4. Rehidrasi	16
2.3. 5. Viskositas	17
2.3. 6. Warna dan Aroma	17
2.3. 7. Gelatinisasi	19
2.3. 8. Kandungan Pati dan Rasio Amilosa-Amilopektin	20
2.4. Fermentasi Asam Laktat	22
2.4.1. Konsentrasi Garam	24
2.4.2. Lama Fermentasi	26
2.4.3. Jenis Bakteri Asam Laktat	27

III. BAHAN DAN METODE	29
3.1. Tempat dan Waktu	29
3.2. Bahan dan Alat	29
3.3. Metode Penelitian	30
3.4. Pelaksanaan Penelitian	30
3.4.1. Persiapan Larutan Garam	30
3.4.2. Fermentasi Spontan Ubi Jalar	31
3.4.3. Pembuatan Tepung	31
3.5. Pengamatan	33
3.5.1. Kelarutan dan Pembengkakan Granula (<i>Swelling Power</i>) ..	33
3.5.2. Penentuan Nilai Rehidrasi	34
3.5.3. Konsentrasi Terbentuknya Gel	35
3.5.4. Uji Organoleptik	35
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Derajat Keasaman (pH) Selama Fermentasi	37
4.2. Karakteristik Tepung Ubi Jalar Putih Terfermentasi	39
4.2.1. Pembengkakan Granula (<i>Swelling Power</i>)	39
4.2.2. Kelarutan	43
4.2.3. Nilai Rehidrasi	46
4.2.4. Konsentrasi Terbentuknya Gel	48
4.2.5. Uji Organoleptik	51
4.2.5.1. Uji Organoleptik Warna	52
4.2.5.2. Uji Organoleptik Aroma	54
V. KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1. Kesimpulan	58
5.2. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	67