

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Kerangka Pemikiran	3
D. Hipotesis.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Ubi Jalar	7
1. Jenis-Jenis Ubi Jalar.....	8
2. Ubi Jalar Ungu Ayamurasaki.....	10
B. Tepung Ubi Jalar.....	12
C. Pati.....	14
1. Pati Ubi Jalar Ungu.....	18
2. Gelatinisasi Parsial.....	20
D. Pemanas Berputar.....	23
E. Antosianin.....	25
1. Antioksidan.....	27
F. Tingkat Hidrolisis Pati Dengan Enzim α - Amilase	30
III. METODE PENELITIAN	35
A. Tempat dan Waktu Penelitian	35
B. Bahan dan Alat	35
C. Metode Penelitian.....	36

D. Pelaksanaan Penelitian	37
1. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu	37
E. Pengamatan.....	39
1. Penampakan Granula Pati	39
2. Kandungan Antosianin.....	39
3. Kapasitas Antioksidan.....	40
a. Penentuan Absorbansi Kontrol	41
b. Penentuan Absorbansi Sampel.....	41
4. Tingkat Hidrolisis Dengan Enzym α - Amilase.....	43
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
A. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu	46
B. Penampakan Granula Pati	49
C. Kandungan Antosianin	54
D. Kapasitas Antioksidan.....	57
E. Tingkat Hidrolisis Dengan Enzym α - Amilase	61
V. KESIMPULAN.....	64
A. Kesimpulan	64
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	73