

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Skema penyusunan granula pati dari amilosa dan amilopektin .....	15
2. Struktur amilosa dan amilopektin .....	17
3. Bentuk beberapa granula pati.....	18
4. Skema pati tergelatinisasi .....	22
5. Struktur kimia dasar antosianin .....	26
6. Antosianidin yang umum ada di bahan pangan .....	26
7. Reaksi kimia hidrolisa pati menjadi glukosa .....	32
8. Diagram alir proses pembuatan tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	38
9. Diagram alir pengukuran kapasitas antioksidan .....	42
10. Prosedur pengujian daya cerna enzimatis metode invitro.....	44
11. Ubi jalar ungu varietas Ayamurasaki.....	46
12. Tepung ubi jalar ungu termodifikasi secara fisik.....	47
13. Penampakan granula SPS pembesaran 500x .....	49
14. Penampakan granula SPS pembesaran 2000x .....	49
15. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar tanpa pemanasan dengan pembesaran 500x .....	50
16. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar tanpa pemanasan dengan pembesaran 2000x .....	50
17. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar pemanasan 90° C selama 15 menit pada pembesaran 500x .....	51

18. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar pemanasan 90° C selama 15 menit pada pembesaran 2000x .....	51
19. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar pemanasan 90° C selama 30 menit pada pembesaran 500x .....	51
20. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar pemanasan 90° C selama 30 menit pada pembesaran 2000x .....	51
21. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar pemanasan 90° C selama 45 menit pada pembesaran 500x .....	52
22. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar pemanasan 90° C selama 45 menit pada pembesaran 2000x .....	52
23. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar pemanasan 90° C selama 60 menit pada pembesaran 500x .....	53
24. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar pemanasan 90° C selama 60 menit pada pembesaran 2000x .....	53
25. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar pemanasan 90° C selama 75 menit pada pembesaran 500x .....	54
26. Penampakan mikroskopis tepung ubi jalar pemanasan 90° C selama 75 menit pada pembesaran 2000x .....	54
27. Grafik kandungan antosianin tepung ubi jalar ungu termodifikasi.....	55
28. Grafik kapasitas antioksidan tepung jalar ungu termodifikasi.....	58
29. Grafik tingkat hidrolisis enzimatis tepung ubi jalar ungu termodifikasi.....	62
30. Pengupasan ubi jalar ungu.....	90
31. Hasil penyawutan ubi jalar ungu.....	90
32. Pemanas berputar dan pengukuran suhu .....	90
33. Ubijalar ungu setelah dipanaskan.....	91
34. Pengeringan dan penepungan .....	91
35. Pengayakan dan sampel tepung ubi jalar ungu.....	91
36. Prosedur pengukuran kapasitas antioksidan ....	92
37. Prosedur pengujian tingkat hidrolisis enzimatis .....	94