

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	ix
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Kerangka Pemikiran	3
D. Hipotesis	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Ubi Jaya	6
B. Pati	10
C. Sifat Fisikokimia Pati	12
D. Tapioka.....	14
E. Ekstraksi Tapioka	16
1. Pamarutan	17
2. Pengendapan	18
3. Pengeringan	19
F. Fermentasi dan Modifikasi Tepung Ubi kayu	20
III. BAHAN DAN METODE	26
A. Tempat dan Waktu Penelitian	26
B. Bahan dan Alat	26

C. Metode Penelitian	27
D. Pelaksanaan Penelitian	28
E. Pengamatan	29
1. Derajat Keasaman (pH) Filtrat dan Tapioka.....	29
2. Bentuk Granula Pati.....	30
3. Sifat Amilograf	30
4. Derajat Putih	31
5. Kadar Air	31
6. Kadar Abu.....	32
7. Kadar Pati	32
8. Kadar Amilosa dan Amilopektin.....	34
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. pH Filtrat	39
B. pH Tapioka	42
C. Bentuk Granula Pati	44
D. Sifat Amilograf	47
E. Derajat Putih.....	50
F. Kadar Air	52
G. Kadar Abu	55
H. Kadar Pati.....	57
I. Kadar Amilosa dan Amilopektin.....	59
V.KESIMPULAN DAN SARAN	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	70