

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	2
1.3 Kerangka Pemikiran.....	3
1.4 Hipotesis.....	5
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Ubi Jalar Ungu .....	6
2.1.1 Tepung Ubi Jalar Ungu .....	7
2.2 Karbohidrat .....	8
2.3 Pati .....	10
2.4 Pati Termodifikasi .....	11
2.5 Pati Resisten ( <i>Resistant Starch</i> atau RS).....	15
<b>III. BAHAN DAN METODE</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	18
3.2 Alat dan Bahan .....	18
3.3 Metode Penelitian.....	19
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	20
3.4.1 Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi.....	20

3.4.2 Analisis Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu .....	21
3.5 Pengamatan .....	22
3.5.1 Kandungan Pati Resisten.....	22
3.5.2 Analisis Total Antosianin.....	24
3.5.3 Total Pati Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi.....	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Analisis Proksimat Tepung Ubi Jalar Ungu .....	27
4.2 Kandungan Pati Resisten .....	29
4.3 Analisis Total Antosianin.....	33
4.4 Total Pati Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi.....	34
V. SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan .....	37
5.2 saran .....	37
DAFTAR PUSTAKA .....	38
LAMPIRAN .....	43