

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
I. PENDAHULUAN,	
1.1. Latar Belakang dan Masalah .....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.3. Kerangka Pemikiran .....	3
1.4. Hipotesis .....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Ubi Jalar .....	7
2.2. Tepung Ubi Jalar .....	10
2.2.1. Cara Pengolahan Tepung.....	10
2.2.2. Komposisi dan Sifat- sifat Tepung .....	11
2.3. Fermentasi Asam Laktat.....	12
III. METODE PENELITIAN	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	20
3.2. Bahan dan Alat .....	20
3.3. Metode Penelitian.....	21
3.4. Pelaksanaan Penelitian .....	21
3.4.1. Persiapan larutan garam .....	21
3.4.2. Fermentasi spontan ubi jalar .....	21
3.4.3. Pembuatan tepung .....	22

3.5. Pengamatan.....	23
3.5.1. Volume pengembangan adonan .....	23
3.5.2. Derajat putih.....	24
3.5.3. Derajat keasaman(pH).....	25
3.5.4. Granula pati .....	25
3.5.5. Kadar amilosa.....	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Volume Pengembangan Adonan.....	28
4.2. Derajat Putih Tepung.....	30
4.3. pH.....	32
4.4. Granula Tepung .....	38
4.5. Kadar Amilosa.....	40
4.6. Penentuan Perlakuan Terbaik .....	42
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	44
5.2. Saran .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	44
LAMPIRAN.....	51