

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1. Manfaat Bagi Peneliti.....	3
1.4.2. Manfaat Bagi Institusi	4
1.4.3. Manfaat Bagi Peneliti Lain	4
1.5. Kerangka Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Pisang Kepok.....	6
2.2. Pati (<i>Starch</i>).....	7
2.2.1. Pati Resisten	8

2.2.2.	Manfaat Pati Resisten.....	9
2.3.	Metode Analisis Pati Resisten.....	10
2.3.1.	Prinsip Metode Analisis.....	11
2.4.	Spektrofotometri UV-Vis.....	12
BAB III.	METODE PENELITIAN.....	14
3.1.	Jenis Penelitian.....	14
3.2.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.3.	Variabel Penelitian.....	14
3.3.1.	Variabel Bebas.....	14
3.3.2.	Variabel Terikat.....	14
3.4.	Alat dan Bahan.....	14
3.4.1.	Alat.....	14
3.4.2.	Bahan.....	15
3.5.	Definisi Operasional Variabel.....	15
3.6.	Metode Penelitian.....	16
3.6.1.	Pembuatan Tepung Pisang.....	16
3.6.2.	Preparasi Sampel (Ekstraksi Pati Pisang).....	16
3.6.3.	Pembuatan Reagen.....	17
3.6.3.1.	Dapar Natrium Maleat.....	17
3.6.3.2.	Dapar Natrium Asetat pH 3,8.....	17
3.6.3.3.	Dapar Natrium Asetat pH 4,5.....	17
3.6.3.4.	Reagen GOPOD.....	18
3.6.3.5.	AMG Encer.....	18
3.6.3.6.	Larutan PAA/AMG.....	18
3.6.3.7.	Etanol 95% dan 50%.....	18
3.6.3.8.	NaOH 4 M; 1 M; dan 1,7 M.....	19

3.6.4.	Proses Pemisahan Pati Resisten dan Pati Non-Resisten	19
3.6.5.	Pengukuran Kadar Pati Resisten	20
3.6.6.	Pengukuran Kadar Pati non-Resisten.....	21
3.7.	Penyajian dan Analisis Data.....	22
3.7.1.	Penyajian data	22
3.7.1.1.	Pengukuran Pati Resisten Sampel Endapan.....	22
3.7.1.2.	Pengukuran Pati Non-Resisten Sampel Endapan	23
3.7.1.3.	Pengukuran Pati Resisten Sampel Ampas	23
3.7.1.4.	Pengukuran Pati Non-Resisten Sampel Ampas	24
3.7.2.	Analisis Data	25
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN		26
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN		32
5.1.	Kesimpulan.....	32
5.2.	Saran	32
DAFTAR PUSTAKA		33
LAMPIRAN.....		36

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1. Definisi Operasional Variabel.....	15
Tabel 3. 2. Data Absorbansi dan Kadar Pati Resisten Sampel Endapan.....	22
Tabel 3. 3. Data Absorbansi dan Kadar Pati Non-Resisten Sampel Endapan	23
Tabel 3. 4. Data Absorbansi dan Kadar Pati Resisten Sampel Ampas	23
Tabel 3. 5. Data Absorbansi dan Kadar Pati Non-Resisten Sampel Ampas	24
Tabel 4. 1. Data Kadar Pati	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Kerangka Konsep	5
Gambar 2. 1. Pisang Kepok.....	6
Gambar 2. 2. Spektrofotometer UV-Vis Shimadzu	13
Gambar 3. 1. Preparasi Sampel (Ekstraksi Pati Pisang)	16
Gambar 4. 1. Hasil Uji Pendahuluan pada Ampas dengan Penambahan Lugol ...	27
Gambar 4. 2. Grafik Kadar Pati	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Kadar Pati.....	36
Lampiran 2. Perhitungan Kadar Air.....	37
Lampiran 3. Perhitungan Pembuatan Reagen	38
Lampiran 4. Perhitungan Kadar Pati Menggunakan Excel (Mega-Calc)	40
Lampiran 5. Uji Normalitas Menggunakan Saphiro-Wilk.....	41
Lampiran 6. Uji Beda Menggunakan Kruskal-Wallis.....	42
Lampiran 7. Proses Pembuatan Tepung Pisang	42
Lampiran 8. Uji Pendahuluan pada Ampas.....	43
Lampiran 9. Proses Ekstraksi Pati Pisang	43
Lampiran 10. Pembuatan Larutan Dapar	45
Lampiran 11. Pembuatan Larutan PAA/AMG.....	47
Lampiran 12. Pembuatan Reagen GOPOD.....	47
Lampiran 13. Proses Pemisahan Pati Resisten dan Pati Non Resisten	48
Lampiran 14. Proses Pengukuran Kadar Pati Resisten	50
Lampiran 15. Proses Pengukuran Kadar Pati Non Resisten	52
Lampiran 16. Pengujian Kadar Air	54