

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
PENDAHULUAN	1
BAB	
I. TINJAUAN PUSTAKA	3
1.1. Ubi Jalar	3
1.2. Amilum	7
1.2.1. Amilosa.....	8
1.2.2. Amilopektin.....	9
1.3. Isolasi Amilum	10
1.4. Identifikasi Amilum	12
1.5. Karakterisasi Amilum	14
1.5.1. Uji organoleptik.....	14
1.5.2. Uji kelarutan.....	14
1.5.3. Uji kompresibilitas.....	14
1.5.4. Uji sifat alir serbuk.....	14
1.5.5. Uji kadar air.....	15
1.5.6. Susut pengeringan.....	15
1.5.7. Indeks pengembangan.....	15
1.5.8. pH.....	16
II. METODE PENELITIAN	17
III. BAHAN DAN ALAT	19
3.1. Bahan	19
3.2. Alat	19
IV. PROSEDUR KERJA	20
4.1. Penyiapan Bahan	20
4.2. Pemeriksaan Makroskopik	20
4.3. Pemeriksaan Mikroskopik	20
4.4. Isolasi Amilum	20
4.5. Identifikasi Amilum	21
4.5.1. Pembuatan pereaksi.....	21
4.5.2. Prosedur pengujian.....	22
a. Uji Molisch.....	22
b. Uji Benedict.....	22

c.	Uji Iodium	23
4.6.	Karakterisasi Amilum	23
4.6.1.	Uji organoleptik.....	23
4.6.2.	Uji kelarutan	23
4.6.3.	Uji kompresibilitas	24
4.6.4.	Uji sifat alir serbuk	24
4.6.5.	Uji kadar air	25
4.6.6.	Susut pengeringan	25
4.6.7.	Indeks pengembangan	26
4.6.8.	pH	26
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	27
5.1.	Hasil Determinasi	27
5.2.	Hasil Pemeriksaan Makroskopik	27
5.3.	Hasil Pemeriksaan Mikroskopik	27
5.4.	Hasil Isolasi Amilum Ubi Jalar Kuning dan Ungu	28
5.5.	Identifikasi Amilum	29
5.6.	Karakterisasi Amilum	32
5.6.1.	Uji organoleptik.....	32
5.6.2.	Uji kelarutan	33
5.6.3.	Uji kompresibilitas	34
5.6.4.	Uji sifat alir serbuk	34
5.6.5.	Uji kadar air	36
5.6.6.	Susut pengeringan	36
5.6.7.	Indeks pengembangan	37
5.6.8.	pH	38
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	39
6.1.	Kesimpulan	39
6.2.	Saran.....	39
	DAFTAR PUSTAKA	40
	LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
IV.1	Pengelompokkan sifat kelarutan	23
V.1	Hasil pengujian organoleptik serbuk amilum ubi jalar	32
V.2	Hasil uji kelarutan aquadest amilum ubi jalar kuning dan ungu	33
V.3	Hasil uji kelarutan etanol 95% amilum ubi jalar kuning dan ungu	33
V.4	Hasil uji kompresibilitas amilum ubi jalar kuning dan ungu	34
V.5	Hasil uji sifat alir serbuk amilum ubi jalar kuning dan ungu	35
V.6	Hasil perhitungan uji kadar air amilum ubi jalar kuning dan ungu....	36
V.7	Hasil susut pengeringan amilum ubi jalar kuning dan ungu	37
V.8	Hasil indeks pengembangan amilum ubi jalar kuning dan ungu.....	37
V.9	Hasil pengukuran pH amilum ubi jalar kuning dan ungu	38



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
I.1 Ubi jalar (<i>Ipomoea batatas</i> L.)	6
I.2 Struktur kimia amilosa	9
I.3 Struktur kima amilopektin.....	9
I.4 Reaksi kimia uji Molisch.....	12
I.5 Reaksi kimia uji Benedict	13
II.1 Metode penelitian ubi jalar kuning dan ungu.....	18
V.1 Reaksi kimia uji Molisch.....	31
V.2 Reaksi kimia uji Benedict	32



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Hasil determinasi ubi jalar kuning dan ungu	44
2	Pemeriksaan makroskopik ubi jalar kuning dan ungu.....	46
3	Pemeriksaan mikroskopik amilum ubi jalar kuning.....	47
4	Pemeriksaan mikroskopik amilum ubi jalar ungu	48
5	Serbuk amlum ubi jalar kuning dan ungu & uji organoleptik.....	49
6	Identifikasi amilum.....	50
7	Uji kelarutan	51
8	Uji kompresibilitas	52
9	Perhitungan sifat alir serbuk.....	54
10	Perhitungan kadar air.....	56
11	Perhitungan susut pengeringan.....	57
12	Indeks pengembangan	60
13	Pengukuran pH	63