

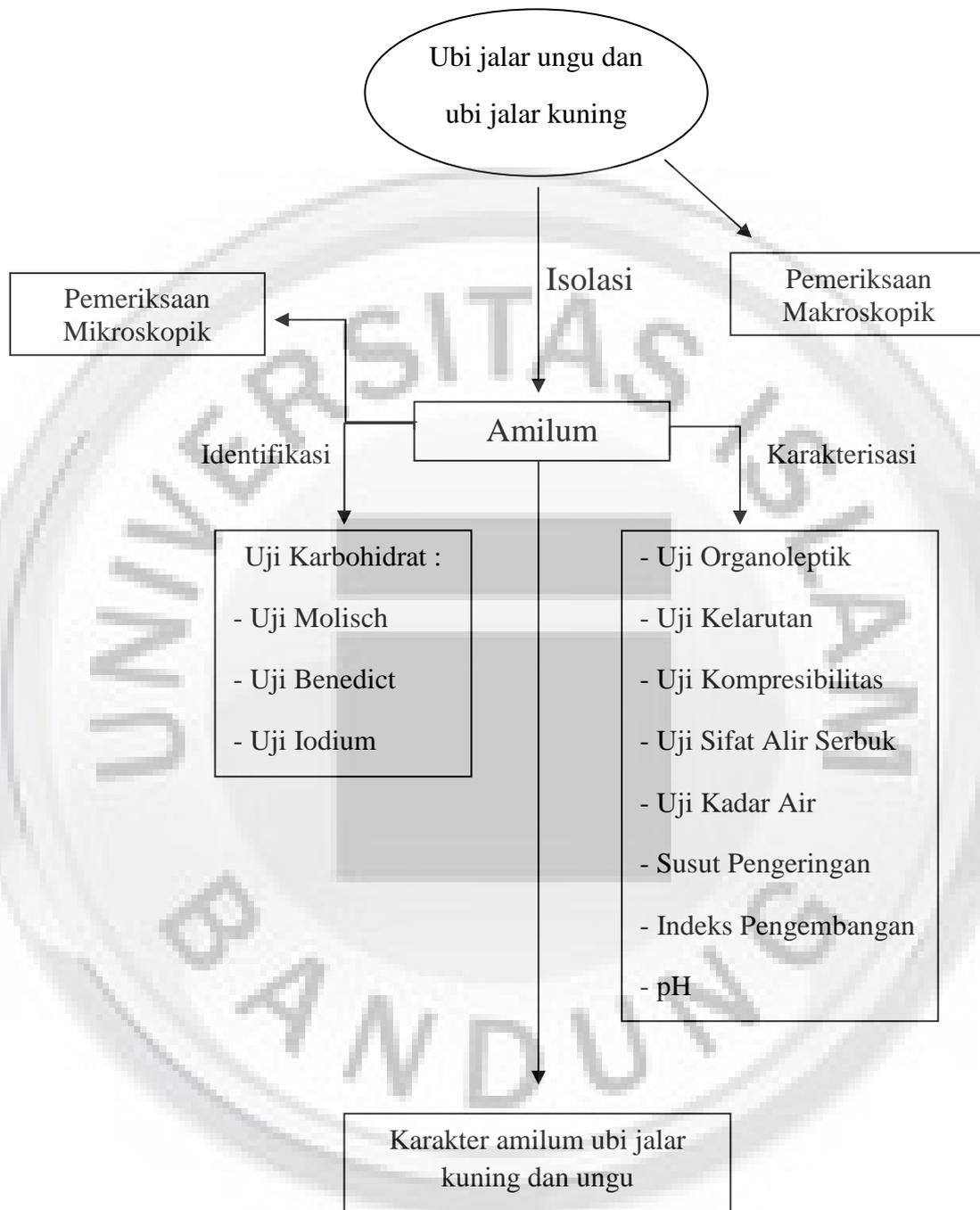
## BAB II

### METODE PENELITIAN

Tahapan pada penelitian ini meliputi penyiapan bahan, pemeriksaan makroskopik, pemeriksaan mikroskopik, isolasi amilum, dan karakterisasi amilum. Bahan yang digunakan dalam penelitian yaitu ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) kuning dan ungu.

Isolasi amilum dilakukan dengan cara isolasi pati alami dengan cara pengendapan atau tanpa mengalami modifikasi fisika dan kimia. Ubi jalar kuning dan ungu terlebih dahulu dihaluskan dengan menggunakan *blender* lalu disaring dengan menggunakan kain blacu hingga diperoleh filtrat, setelah itu diendapkan selama 24 jam. Endapan dicuci dengan aquadest kemudian disaring kembali menggunakan kain blacu hingga diperoleh pati yang diinginkan. Pati yang telah diperoleh dikeringkan dengan menggunakan oven pada suhu 70-80° C.

Karakterisasi amilum dilakukan terhadap serbuk amilum dengan pengamatan uji karbohidrat, uji organoleptik, uji mikroskopik, uji kelarutan dan indeks pengembangan, uji kompresibilitas, uji susut pengeringan, uji sifat alir serbuk, uji kadar air, dan pH. Tahapan penelitian dapat dilihat pada **Gambar II.1**.



**Gambar II.1** Metode Penelitian Ubi Jalar Kuning dan Ubi Jalar Ungu