

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	II
LEMBAR PERSETUJUAN.....	III
LEMBAR PENGESAHAN .....	IV
KATA PENGANTAR.....	VI
DAFTAR ISI .....	VII
DAFTAR GAMBAR .....	XI
DAFTAR TABEL.....	XII
DAFTAR LAMPIRAN.....	XIII
ABSTRAK .....	XIV
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan .....	4
1.3.1   Tujuan Umum .....	4
1.3.2   Tujuan Khusus .....	4
1.3.3   Manfaat .....	4
1.4 Kerangka Konsep.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Pisang Kepok .....	7
2.2 Pati .....	8
2.2.1   Pati Resisten .....	8
2.2.2   Pati Non-resisten .....	10
2.3 Metode Pemisahan .....	10
2.3.1 Filtrasi .....	11

2.3.2 Dekantasi.....	11
2.3.3 Destilasi .....	12
2.3.4 Kromatografi.....	12
2.3.5 Sentrifugasi .....	12
2.3.6 Sublimasi .....	12
2.3.7 Kristalisasi .....	13
2.3.8 Ekstraksi.....	13
2.4 Spektrofotometri Uv-Vis.....	13
2.5 Prinsip Metode Uji .....	14
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>18</b>
3.1 Jenis Penelitian.....	18
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	18
3.3 Alat dan Bahan.....	18
3.3.1 Alat.....	18
3.3.2 Bahan .....	19
3.4 Variabel Penelitian .....	19
3.4.1 Variabel Bebas .....	19
3.4.2 Variabel Terikat .....	19
3.4.3 Populasi .....	19
3.4.4 Sampel .....	19
3.5 Definisi Oprasional .....	20
3.6 Metode Penelitian dan Analisis.....	20
3.6.1 Pembuatan Serbuk Buah Pisang Kepok .....	20
3.6.2 Preparasi sampel metode Dekantasi .....	21
3.6.3 Preparasi sampel metode Filtrasi.....	21
3.6.4 Pembuatan Larutan Natrium Hidroksida 4 M .....	21

3.6.5 Pembuatan Larutan Natrium Hidroksida 1 M .....	22
3.6.6 Pembuatan Larutan Natrium Hidroksida 1,7 M.....	22
3.6.7 Pembuatan Larutan Reagen A .....	22
3.6.8 Pembuatan Larutan Reagen B .....	22
3.6.8 Pembuatan Larutan Reagen C .....	23
3.6.9 Pembuatan Larutan Buffer Reagen GOPOD .....	23
3.6.10 Pembuatan Larutan Reagen GOPOD.....	23
3.6.11 Pembuatan Etanol 95%.....	23
3.6.12 Pembuatan Etanol 50%.....	24
3.6.13 Pembuatan Larutan PAA/AMG .....	24
3.6.14 Hidrolisis dan pelarutan pati non-resistence .....	24
3.6.15 Pengukuran pati resistance.....	25
a.Pembuatan Blanko .....	27
b.Pembuatan Standart Glukosa.....	27
3.6.16 Pengukuran pati non-resistence .....	27
a.Pembuatan Blanko .....	27
b.Pembuatan Standart Glukosa.....	27
3.7 Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data.....	27
3.7.1 Data Absorbansi Pati Resisten Metode Dekantasi .....	28
3.7.2 Data Absorbansi Pati Resisten Metode Dekantasi .....	28
3.7.3 Data Absorbansi Pati Resisten Metode Filtrasi.....	29
3.7.4 Data Absorbansi Pati Resisten Metode Filtrasi.....	30
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....	31
BAB 5 PENUTUP .....	36
5.1 Kesimpulan.....	36
5.2 Saran.....	36

DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN.....	41