

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	i
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan dan manfaat Penelitian.....	3
1. Tujuan Penelitian	3
2. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Gadung (<i>Dioscorea hispida</i> Dennst).....	4
2.2 Karbohidrat	6
2.3 Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	9
2.4 Syarat Mutu Tepung Mocaf	9
2.5 Uji Molisch.....	10
2.6 Uji Somogyi-Nelson	11
2.7 Spektrofotometer UV-VIS	11
2.8 Validasi Metode	13
1. Presisi	13
2. Akurasi	14
3. Batas Deteksi	14

4. Batas Kuantifikasi.....	15
5. Spesifisitas.....	15
6. Linieritas.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Jenis dan Metode Penelitian.....	17
3.2 Waktu dan tempat Penelitian	17
3.3 Populasi dan Sampel.....	17
3.4 Variabel Penelitian	17
3.5 Teknik Pengumpulan data.....	17
3.6 Pengolahan dan Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Pengumpulan Bahan	25
4.2 Determinasi Tanaman.....	25
4.3 Pembuatan Tepung	25
4.4 Preparasi Sampel	27
4.5 Identifikasi Karbohidrat	28
4.6 Penentuan panjang gelombang.....	29
4.7 Optimasi Waktu.....	30
4.8 Validasi Metode	30
4.9 Uji Selevtivitas	31
4.10 Linieritas	32
4.11 Uji Akurasi	33
4.12 Uji Presisi	34
4.13 Penetapan Kadar	35
4.14 Pati Resisten	37
4.15 Pengujian Karakteristik Tepung	38
1. Uji Kadar Air	38
2. Uji Kadar Abu Total	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1 Kesimpulan	40

5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Umhi gadung (<i>Dioscorea hispida</i> dennst)	5
Gambar 2 Struktur Glukosa.....	7
Gambar 3 Identifikasi Karbohidrat	28
Gambar 4 Penentuan panjang gelombang	29
Gambar 5 Optimasi Waktu.....	30
Gambar 6 Uji Selektivitas	32
Gambar 7 Kurva kalibrasi	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Rendemen tepung.....	27
Tabel 2 Data hasil akurasi	34
Tabel 3 Data hasil presisi <i>interday</i>	35
Tabel 4 Data hasil presisi <i>intraday</i>	35
Tabel 5 Gula pereduksi pada umbi gadung	36
Tabel 6 Hasil kadar air tepung gadung	38
Tabel 7 Hasil kadar abu tepung gadung	39

DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

SINGKATAN	NAMA
CN	Sianida
HCN	Hidrogen Sianida
FHO	<i>Food and Agriculture Organization</i>
CaOH ₂	Kalsium Hidroksida
bpj	Bagian per juta
Mocaf	<i>Modified Cassava Flour</i>
ASD	<i>Autism Spectrum Disorder</i>
IG	Indeks Glikemik
Uv-Vis	Ultraviolet-Visibel
LOD	<i>Limit Of Detection</i>
LOQ	<i>Limit Of Quantification</i>
SD	Standar Deviasi
RSD	<i>Relative Standard Deviation</i>
S	Slope
USP	<i>United States Pharmacopeia</i>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Turnitin.....	44
Lampiran 2 Kartu bimbingan	39
Lampiran 3 Certificate of analysis glucose	47
Lampiran 4 Certificate of analysis glucose calcium hydroxide	48
Lampiran 5 Certificate of analysis glucose Sulfuric acid	49
Lampiran 6 Surat determinasi	50
Lampiran 7 Pembuatan tepung	51
Lampiran 8 Preparasi sampel	54
Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian.....	55
Lampiran 10 Perhitungan BD dan BK.....	57
Lampiran 11 Perhitungan Akurasi.....	58
Lampiran 12 Perhitungan Presisi Interday	59
Lampiran 13 Perhitungan presisi Intraday	60
Lampiran 14 Perhitungan Penetapan Kadar	61
Lampiran 15 Penetapan Kadar Air dan Kadar Abu	62
Lampiran 16 Curriculum vitae (CV).....	62