

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Tepung Mocaf	4
2.2 Singkong (Manihot esculenta crantz).....	5
2.2.1. Pati.....	7
2.3 Gula	8
2.4 Kukis	9
2.5 Analisa Proksimat.....	10
2.5.1 Kadar Air	10
2.5.2 Kadar abu	11
2.5.3 Kadar Protein	11
2.5.4 Lemak.....	13
2.5.5 Kadar Serat Kasar	14
2.5.6 Karbohidrat.....	15

2.6	Metode Analisis Kadar Gula	15
2.6.1.	Metode glukosa oksidase	15
2.6.2.	Somogyi – Nelson	16
2.7	Validasi Metode	19
2.7.1.	Spesifisitas/Selektivitas.....	20
2.7.2.	Akurasi	20
2.7.3.	Presisi	21
2.7.4.	Linieritas	21
2.7.5.	Batas Deteksi.....	22
2.7.6.	Batas Kuantisasi	23
BAB III	METODE PENELITIAN	24
3.1.	Jenis dan Metode penelitian	24
3.2.	Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.3.	Populasi dan Sampel	24
3.4.	Alat dan Bahan	24
3.5.	Prosedur kerja.....	25
3.5.1	Pembuatan sampel (kukis)	25
3.5.2	Uji Organoleptik.....	26
3.5.3	Uji Hedonik.....	26
3.5.4	Analisis Proksimat	26
3.5.5	Penentuan kadar gula total dengan metode Somogyi-Nelson.....	30
3.5.6	Validasi metode.....	30
3.6.	Pengolahan dan Analisa Data.....	32
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1	Sampel (kukis).....	33
4.2	Uji Organoleptik.....	33
4.3	Uji Hedonik	35
4.4	Analisis proksimat	36
4.4.1	Kadar Air.....	36
4.4.2	Kadar Abu	37
4.4.3	Kadar Protein	38
4.4.4	Kadar Serat kasar	40

4.4.5	Kadar Lemak.....	41
4.4.6	Kadar Karbohidrat.....	42
4.5	Preparasi Sampel (Penentuan kadar gula total).....	43
4.6	Penentuan Panjang Gelombang.....	43
4.7	Validasi Metode	45
4.7.1.	Uji Selektivitas	45
4.7.2.	Uji Linieritas	46
4.7.3.	Uji Sensitivitas	48
4.7.4.	Uji akurasi	48
4.7.5.	Uji presisi	49
4.8	Penetapan kadar.....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		52
5.1.	Kesimpulan.....	52
5.2.	Saran	52
DAFTAR PUSTAKA		53
LAMPIRAN.....		58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Tepung Mocaf	5
Tabel 2.2 Syarat Mutu kukis	9
Tabel 3. 1 Komposisi bahan pada tiap jenis kukis	26
Tabel 4. 1 Hasil Uji Organoleptik	34
Tabel 4. 2 Hasil uji kadar air	37
Tabel 4. 3 Hasil uji kadar abu.....	38
Tabel 4. 4 Hasil uji kadar protein	39
Tabel 4. 5 Hasil uji kadar serat kasar	40
Tabel 4. 6 Hasil uji kadar lemak.....	41
Tabel 4. 7 Hasil uji kadar karbohidrat	43
Tabel 4. 8 Hasil uji linieritas	47
Tabel 4. 9 Uji presisi Interday	49
Tabel 4. 10 Hasil Uji Presisi interday.....	50
Tabel 4. 11 Penetapan Kadar gula Pada kukis	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Akar Singkong	6
Gambar 2. 2 Diagram Alat spektrofotometer UV-Vis (double-beam).....	18
Gambar 4. 1 Cookies uji organoleptik.....	33
Gambar 4. 2 Grafik Hasil Uji Hedonik	35
Gambar 4. 3 Penentuan Panjang Gelombang Serapan Maksimum Glukosa dengan Spektrofotometri UV-Vis.	44
Gambar 4. 4 Uji selektivitas	46
Gambar 4. 5 Kurva Baku.....	47

DAFTAR SINGKATAN

SINGKATAN	NAMA
g	Gram
mg	Milligram
mL	Mililiter
nm	nanometer
μg	Mikrogram
UV-Vis	Ultraviolet-visible
TM	Tepung Mocaf
TG	Tepung Terigu

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penilaian Uji Hedonik	58
Lampiran 2. Certificate Of Analysis D – Glucose	59
Lampiran 3. Dokumentasi Hasil Pengujian Kadar Protein	60
Lampiran 4. Pembuatan cookies	61
Lampiran 5. Dokumentasi Pengujian Hedonik	62
Lampiran 6. Hasil Pengujian Hedonik	63
Lampiran 7. Hasil Analisis Statistik Terhadap Uji Hedonik.....	64
Lampiran 8. Analisis proksimat	66
Lampiran 9. Preparasi sampel	79
Lampiran 10. Pengujian kadar gula total.....	80
Lampiran 11. Perhitungan BD dan BK	82
Lampiran 12. Perhitungan Akurasi	83
Lampiran 13. Perhitungan Presisi	84
Lampiran 14. Perhitungan Penetapan Kadar.....	85
Lampiran 15. Hasil cek plagiarisme.....	86
Lampiran 16. Lembar Bimbingan	87
Lampiran 17. Daftar Riwayat Hidup.....	88