



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Talas Beneng	3
2.2 Asam Oksalat	4
2.3 Kromatografi Cair Kinerja Tinggi	5
III METODE	9
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	9
3.2 Prosedur Kerja	9
IV KEADAAN UMUM BALAI BESAR LITBANG PASCAPANEN PERTANIAN	11
4.1 Sejarah	11
4.2 Visi dan Misi	11
4.3 Kegiatan Lembaga	11
4.4 Struktur Organisasi	12
4.5 Fungsi dan Tujuan	12
V HASIL DAN PEMBAHASAN	13
5.1 Kondisi Sampel dan Instrumen	13
5.2 Kurva Standar	16
5.3 Kadar Asam Oksalat	16
SIMPULAN DAN SARAN	19
5.4 Simpulan	19
5.5 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	25





## DAFTAR TABEL

1	Klasifikasi talas beneng	3
2	Kondisi analisis sampel dengan KCKT	14

## DAFTAR GAMBAR

1	Talas beneng	3
2	Struktur asam oksalat	5
3	Skema alat HPLC	6
4	Produk olahan talas beneng	13
5	Kromatografi cair kinerja tinggi	14
6	Kromatogram sampel ulangan 1 makaroni A (kiri) dan mie A (kanan)	15
7	Kurva deret standar asam oksalat	16
8	Kadar asam oksalat pada mie dan makaroni talas beneng	17

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi Balai Besar Penelitian dan Pengembangan	26
2	Perhitungan deret standar	25
3	Konsentrasi asam oksalat pada sampel	26
4	Hasil optimasi parameter kromatografi cair kinerja tinggi	27
5	Kromatogram deret standar	27
6	Kromatogram makaroni	29
7	Kromatogram mie	30
8	Dokumentasi kegiatan	32

