



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan	2
1.3 Manfaat	2
2 TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1 Ubi Kayu	2
2.2 Pati	4
2.3 Parameter Amilografi	6
2.4 Metode <i>Luff-Schoorl</i>	7
2.5 <i>Rapid Visco Analyzer</i> (RVA)	7
2.6 <i>Scanning Electronic Microscope</i> (SEM)	9
2.7 Spektrofotometer UV-Vis	10
3 METODE	10
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	10
3.2 Alat dan Bahan	10
3.3 Prosedur Kerja	11
4 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	12
4.1 Sejarah	12
4.2 Visi, Misi, dan Tujuan	13
4.3 Struktur Organisasi dan Sumber Daya Manusia	13
4.4 Tugas dan Fungsi Lembaga	14
4.5 Kegiatan Lembaga	14
4.6 Kebijakan Mutu Lembaga	14
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	15
5.1 Analisis Pati, Amilosa, dan Amilopektin	15
5.2 Morfologi Granula Pati	19
5.3 Sifat Amilografi	21
5.4 Parameter Amilografi	23
6 SIMPULAN DAN SARAN	27
6.1 Simpulan	27
6.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	30

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR GAMBAR

1 Struktur amilosa	5
2 Struktur amilopektin	5
3 Reaksi metode Luff-Schoorl	7
4 Skema mekanisme kerja RVA	8
5 Profil kurva gelatinisasi	8
6 Skema mekanisme kerja SEM	9
7 Skema spektrofotometri	10
8 Reaksi standardisasi $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$	16
9 Reaksi hidrolisis pati dengan asam	16
10 Kadar pati, amilosa dan amilopektin	18
11 Morfologi granula pati tepung pregel, mocaf, singkong, singkong 1 kali giling, singkong 5 kali giling pada pembesaran 2000 kali	20
12 Profil gelatinisasi tepung pregel dan profil gelatinisasi kontrol tipe C	22
13 Profil gelatinisasi tepung mocaf, singkong, singkong 1 kali giling, singkong 5 kali giling, dan profil gelatinisasi kontrol tipe A	22

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur organisasi BB Pascapanen	30
2 Standardisasi $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 0,1 N	30
3 Analisis kadar pati pada sampel tepung	31
4 Deret standar amilosa pada panjang gelombang 620 nm	32
5 Analisis kadar amilosa pada sampel tepung	32
6 Analisis kadar amilopektin pada sampel tepung	33
7 Analisis sifat amilografi pati	33

