



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR GAMBAR	VIII
DAFTAR LAMPIRAN	VIII
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
METODE KAJIAN	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
2.3 Metode Pengujian	3
2.3.1 Persiapan Sampel	3
2.3.2 Alat dan Bahan	4
2.3.3 Analisis Komposisi Kimia	4
2.3.4 Analisis Sifat Amilografi Pati	5
2.3.5 Analisis Sifat Mikroskopis	6
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	8
3.1 Sejarah	8
3.2 Visi, Misi, dan Motto Kerja	8
3.3 Struktur Organisasi	8
3.4 Fasilitas	9
IV KARAKTERISASI TEPUNG PRE-GELATINISASI UBI KAYU	10
4.1 Analisis Komposisi Kimia	10
4.1.1 Kadar Air	10
4.1.2 Kadar Abu	11
4.1.3 Kadar Serat Kasar	12
4.2 Analisis Sifat Amilografi Pati	12
4.3 Analisis Sifat Mikroskopis	14
4.3.1 Sifat Morfologi	14
4.3.2 Analisis Polarisasi	15
SIMPULAN DAN SARAN	17
5.1 Simpulan	17
5.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	21

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## DAFTAR TABEL

1	Hasil analisis kadar air (% b/b)	10
2	Hasil analisis kadar abu (% b/b)	11
3	Hasil analisis kadar serat kasar (% b/b)	12
4	Hasil analisis Rapid Visco Analyzer (RVA)	13

## DAFTAR GAMBAR

1	Sampel tepung pre-gelatinisasi ubi kayu	4
2	Rapid Visco Analyzer (RVA)	6
3	Scanning Electron Microscope (SEM)	7
4	Grafik analisis RVA tepung pre-gelatinisasi ubi kayu	13
5	Hasil analisis SEM tepung pre-gelatinisasi ubi kayu	15
6	Hasil analisis polarisasi tepung pre-gelatinisasi ubi kayu	16



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Persyaratan Mutu SNI 01-2997:1996 tentang Tepung Singkong	22
2	Persyaratan Mutu SNI 7662:2011 tentang Tepung Mokaf	23
3	Struktur organisasi BB-Pascapanen	24
4	Diagram alir pengolahan tepung pre-gelatinisasi ubi kayu	25

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.