PENGARUH WAKTU FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN SERAT, KARBOHIDRAT, DAN LEMAK PADA PEMBUATAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH (*Ipomoea batatas L.*) TERMODIFIKASI MENGGUNAKAN *Lactobacillus plantarum*

oleh:

SYIFA UNISA PUTRI
No. Mahasiswa: 13612047

Telah dipertahankan dihadapan Panitia Ujian Skripsi
Program Studi Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Islam Indonesia

Tanggal: 20 Maret 2017

Dewan Penguji	Tanda Tangan
1. Tatang Shabur Julianto, M. Si	
2. Habibi Hidayat, M. Si	
3. Dhina Fitriastuti, S.Si, M. Sc	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Islam Indonesia

(Drs. Allwar, M. Sc., Ph. D)

ii

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, taufik, serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi ini dengan baik meskipun jauh dari sempurna. Laporan skripsi dengan judul "Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kandungan Serat, Karbohidrat, dan Lemak pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Termodifikasi Menggunakan *Lactobacillus plantarum*" ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Sains (S. Si.) Program Studi Ilmu Kimia pada Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.

Penulis sepenuhnya menyadari bahwa skripsi ini tidak akan dapat terselesaikan tanpa dukungan, bantuan, dan dorongan, dan bimbingan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Oleh sebab itu dengan segenap kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Allwar, M.Sc., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Indonesia.
2. Ibu Dr. Is Fatimah, selaku Ketua Program Studi Ilmu Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Islam Indonesia.
3. Bapak Tatang Shabur Julianto, M.Si., selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktunya untuk membimbing dan mengarahkan penulis selama melakukan perencanaan penelitian, penelitian sampai penulisan skripsi.

4. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Indonesia yang telah membantu kelancaran penulisan skripsi.
5. Mba Isna, dan mas Tohari selaku Laboran Laboratorium Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Indonesia.
6. kedua orang tua bapak Drs. Mungal Purnomo dan ibu Dra. Malihatun, serta kakak tersayang yang selalu menginspirasi, selalu memberikan doa, semangat, serta dukungannya.
7. Teman seperjuangan Navita Nugrahaeni Ratri, terimakasih atas segalanya.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa selama pelaksanaan Penelitian dan penyusunan Skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran membangun dari semua pihak sangatlah diharapkan.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Yogyakarta, 20 Maret 2017

Penulis,

Syifa Unisa Putri