DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL..... i
SURAT KEASLIAN SKRIPSI..... ii
HALAMAN PENGESAHAN..... iii
KATA PENGANTAR..... iv
PERSEMBAHAN..... vi
INTISARI..... viii
ABSTACT..... ix
DAFTAR ISI..... x
DAFTAR GAMBAR..... xii
DAFTAR TABEL..... xiii
BAB I. PENDAHULUAN..... 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Perumusan Masalah..... 3
1.3 Tujuan Penelitian..... 3
1.4 Manfaat Penelitian..... 3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA..... 4
BAB III. DASAR TEORI..... 7
3.1 Talas……..... 7
3.2 *Lactobacillus plantarum*..... 12
3.3 Fermentasi……..... 13
3.4 Metode Soxhletasi..... 14
3.5 Pati……..... 15
3.6 Lemak…..... 18
3.7 Serat Kasar..... 20
3.8 Hipotesis……..... 23
BAB IV. METODE PENELITIAN……... 24
4.1 Alat dan Bahan Penelitian..... 24
4.1.1 Alat Penelitian..... 24
4.1.2 Bahan Penelitian..... 24

4.2 Cara Kerja……..... 25
4.2.1 Aktivasi Bakteri *Lactobacillus plantarum*..... 25
4.2.2 Pembuatan Tepung Umbi Talas Termodifikasi dengan Variasi Waktu..…….... 25
4.2.3 Pembuatan Larutan Pereaksi……..... 26
4.2.4 Analisis Kandungan Serat Kasar..... 27
4.2.5 Analisis Kandungan Pati..... 29
4.2.6 Analisis Kandungan Lemak..... 30
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN…….. 33
5.1 Fermentasi Tepung Umbi Talas Menggunakan *Lactobacillus plantarum*..... 33
5.2 Analisis Kadar Serat Kasar..... 34
5.3 Analisis Kadar Serat Pati..... 38
5.4 Analisis Kadar Serat Lemak..... 41
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN..... 45
6.1 Kesimpulan…..... 45
6.2 Saran..... 45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Talas Kimpul..... 7
Gambar 2. Bakteri Lactobacillus plantarum yang sedang diaktivkan..... 12
Gambar 3. Struktur Amilosa..... 16
Gambar 4. Struktur Amilopektin..... 16
Gambar 5. Struktur Lemak..... 18
Gambar 6. Struktur Selulosa..... 21
Gambar 7. Struktur Hemiselulosa..... 22
Gambar 8. Struktur Lignin..... 22
Gambar 9. Umbi Talas Hasil Fermentasi..... 33
Gambar 10. Grafik Hasil Analisis Kadar Pati pada Tepung Umbi Talas Termodifikasi..... 36
Gambar 11. Hasil Serat Tepung Umbi Talas..... 37
Gambar 12. Grafik Hasil Analisis Kadar Pati pada Tepung Umb Talas Termodifikasi..... 39
Gambar 13. Grafik Analisis Kadar Lemak pada Talas Termodifikasi..... 42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jenis-jenis Talas di Indonesia..... 8

Tabel 2. Komposisi Kimia Talas Kimpul Per 100 gram Bahan Mentah 11

Tabel 3. Hasil Analisis Kadar Serat Kasar pada Umbi Talas Termodifikasi.. 36

Tabel 4. Hasil Analisis Kadar Pati pada Umbi Talas Termodifikasi 39

Tabel 5. Hasil Analisis Kadar Lemak pada Teepung Umbi Talas Termodifikasi..... 42