

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Ubi Jalar.....	3
2.1.1 Sejarah Ubi Jalar.....	4
2.1.2 Varietas Ubi Jalar .....	7
2.1.3 Budidaya Ubi Jalar .....	8
2.1.4 Kalium .....	11
2.1.5 Komposisi Kimia Ubi Jalar.....	13
2.2 Pati.....	14
2.2.1 Pati Ubi Jalar.....	17
2.3 Oven .....	18

2.3.1 Mekanisme Pengeringan .....	20
2.3.2 Klasifikasi Pengeringan .....	20
<b>BAB III TUJUAN DAN MANFAAT .....</b>	<b>23</b>
3.1 Tujuan .....	23
3.1.1 Tujuan Akademis.....	23
3.1.2 Tujuan Penelitian.....	23
3.1.3 Manfaat penelitian .....	24
<b>BAB IV PERANCANGAN ALAT .....</b>	<b>25</b>
4.1 Tahapan Perancangan Alat.....	25
4.2 Cara Kerja Alat Hasil Perancangan .....	26
<b>BAB V METODOLOGI .....</b>	<b>29</b>
5.1 Bahan Dan Alat Yang Digunakan .....	29
5.1.1 Alat Yang Digunakan.....	29
5.1.2 Bahan Yang Digunakan.....	30
5.2 Variabel Percobaan.....	31
5.2.1 Variabel Tetap .....	31
5.2.1 Variabel Bebas .....	31
5.3 Cara kerja .....	31
<b>BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
6.1 Proses Pembuatan Pati Ubi Jalar.....	38
6.2 Hasil Dan Pembahasan .....	39
6.1.1 Analisa Rendemen Pati Ubi Jalar .....	39
6.1.2 Analisa Kadar Air Pati Ubi Jalar .....	41

6.1.3 Analisa Kadar Abu Pati Ubi Jalar .....	43
6.1.4 Perangkingan Parameter .....	45
BAB VII ANALISA HASIL DAN RENCANA KEGIATAN .....	32
7.1 Kesimpulan .....	47
7.2 Saran .....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN .....	54