**DAFTAR ISI**

Halaman

**ABSTRAK………………………………………………………………….. i**

**ABSTRACT………………………………………………………………... ii**

**KATA PENGANTAR iii**

**DAFTAR ISI vi**

**DAFTAR TABEL x**

**DAFTAR GAMBAR xi**

**DAFTAR LAMPIRAN xii**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

* 1. Latar Belakang 1
  2. Perumusan Masalah 4
  3. Hipotesa 5
  4. Tujuan Penelitian 5
  5. Manfaat Penelitian 5

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7**

* 1. Uraian Tumbuhan Pisang Kepok 7
     1. Morfologi Tumbuhan Pisang Kepok 7
     2. Klasifikasi Tumbuhan Tanaman Pisang Kepok 9
     3. Nama Daerah Tanaman Pisang 10
     4. Khasiat Tumbuhan Pisang 10
     5. Kandungan Kimia Tanaman Pisang 11
     6. Kulit Buah Pisang 12
  2. Karbohidrat 13
  3. Hidrolisis Pati 18
  4. *Dextrose Equivalent* (DE) 20
  5. Maltodekstrin 21
     1. Aplikasi Maltodekstrin 23

**BAB III METODE PENELITIAN 24**

* 1. Metode Penelitian 24
  2. Waktu dan Tempat Penelitian 24
  3. Alat dan Bahan 24
     1. Alat-alat yang digunakan 24
     2. Bahan yang digunakan 25
     3. Identifikasi Bahan Uji 25
     4. Pengambilan Bahan Uji 25
     5. Hewan Percobaan yang digunakan 25
  4. Pembuatan Larutan Pereaksi 26
     1. Larutan Natrium Sulfit 0,1% 26
     2. Larutan Iodium 0,05 M 26
     3. Larutan Natrium Hidroksida 0,1 N 26
     4. Larutan Asam Klorida 0,1 N 26
     5. Larutan Fehling A 26
     6. Larutan Fehling B 26
     7. Larutan Glukosa Standar 26
     8. Larutan Indikator Metilen Biru 0,2 % 27
  5. Pembuatan Pati Kulit Buah Pisang Kepok 27
     1. Perhitungan Rendemen Pati dari Kulit Buah Pisang Kepok 27
  6. Uji Karakterisasi Pati Kulit Buah Pisang Kepok 28
     1. Organoleptis 28
     2. Analisis Pati 28
     3. Penentuan Kadar Air 28
     4. Penentuan Kadar Abu 29
     5. Uji Solubility 29
     6. Uji Swelling Power 30
  7. Pembuatan Maltodekstrin 30
     1. Perhitungan Rendemen dari Pembuatan Maltodekstrin 30
  8. Penentuan *Dextrose Equivalent* 31
  9. Karakteristik Maltodekstrin 31
     1. Organoleptis 31
     2. Identifikasi dengan reaksi kimia 32
     3. Penentuan Kadar Air 32
     4. Penentuan Kadar Abu 33
     5. Uji Solubility 33
     6. Uji *Swelling Power* 34
  10. Uji Kenaikan Kadar Glukosa Darah Pada Hewan Percobaan 34
      1. Persiapan dan Aklimatisasi Hewan Percobaan 34
      2. Randomisasi Hewan Uji 34
         1. Prosedur Penggunaan Alat 35
         2. Prinsip Penggunaan 35

3.11 Uji Statistik 35

3.12 MenghitungAnalisa Varian 36

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 39**

* 1. Hasil Identifikasi Tumbuhan Pisang Kepok 39
  2. Hasil Pengolahan Simplisia Kulit Buah Pisang Kepok 39
  3. Hasil Pengolahan Pati Kulit Pisang 39
     1. Hasil Pemeriksaan Pati Kulit Pisang Kepok 40
  4. Hasil Pembuatan Maltodekstrin 42
  5. Hasil Uji Karakteristik Maltodekstrin dari Kulit Buah Pisang

Kepok 45

* 1. Hasil Uji Pengaruh Maltodekstrin Terhadap Kenaikan Kadar

Gula Darah 48

* 1. Hasil Uji ANAVA dan BNT 49

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 52**

* 1. Kesimpulan 52
  2. Saran 52

**DAFTAR PUSTAKA 53**

**LAMPIRAN 56**

**DAFTAR TABEL**

Halaman

**Tabel 2.1** Perbandingan Hidrolisis Asam dan Hidrolisis Enzimatis 20

**Tabel 4.1** Hasil Uji Karakterisasi Pati Kulit Buah Pisang Kepok 40

**Tabel 4.2** Hasil Penentuan *Dekstrose Ekifalen* (% DE) Maltodekstrin

Pati Kulit Buah Pisang Kepok 43

**Tabel 4.3** Hasil Uji Karakteristik Maltodekstrin 46

**Tabel 4.4** Rata-rata Hasil Pengukuran Kenaikan Kadar Gula Darah

Mencit 48

**Tabel 4.5** Hasil Uji Anava Kenaikan Kadar Gula Darah Hewan

Setelah Pemberian Berbagai Bahan Uji 49

**Tabel 4.6** Hasil Uji BNT Kenaikan Kadar Gula Darah Hewan

Setelah Pemberian Berbagai Bahan Uji 50

**DAFTAR GAMBAR**

Halaman

**Gambar 2.1** Tumbuhan Pisang Kepok 9

**Gambar 2.2** Buah Pisang Kepok 9

**Gambar 2.3** Struktur Glukosa 14

**Gambar 2.4** Struktur Maltose 15

**Gambar 2.5** Struktur Kimia Pati 16

**Gambar 2.6** Struktur Maltodekstrin 22

**DAFTAR LAMPIRAN**

Halaman

**Lampiran 1** Identifikasi Tumbuhan 56

**Lampiran 2** Ethical Clearence 57

**Lampiran 3** Bagan Kerja Pembuatan Pati Kulit Buah Pisang Kepok 58

**Lampiran 4** Bagan Kerja Pembuatan Maltodekstrin dari Pati Kulit

Buah Pisang Kepok 59

**Lampiran 5** Bahan Uji 60

**Lampiran 6** Data Hasil % Solubillity 61

**Lampiran 7** Data Hasil *Swelling Power* 62

**Lampiran 8** Data Hasil Kadar Abu 63

**Lampiran 9** Data Hasil Kadar Air 64

**Lampiran 10** Perhitungan *Dextrose Equivalent* 65

**Lampiran 11** Contoh Perhitungan DE dari Maltodekstrin Pati Kulit

Buah Pisang Kepok 66

**Lampiran 12** Data Hasil Perhitungan DE Dari Maltodekstrin Pati

Buah Pisang Kepok 68

**Lampiran 13** Contoh Perhitungan Statistik Persentase Kenaikan

Gula Darah 74

**Lampiran 14** Data Hasil Pengukuran Kadar Gula Darah Mencit 76

**Lampiran 15** Uji ANAVA dan BNT 78

**Lampiran 16** Gambar Skema Rangkaian Alat 85

**Lampiran 17** Gambar Hasil Uji Fehling dan Uji Iodine 86

**Lampiran 18** Pengujian Pada Hewan 87