**DAFTAR ISI**

 Halaman

**HALAMAN SAMPUL i**

**HALAMAN PERSYARATAN SKRIPSI ii**

**HALAMAN TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI iii**

**SURAT PERNYATAAN iv**

**ABSTRAK v**

**ABSTRACT vi**

**KATA PENGANTAR vii**

**DAFTAR ISI x**

**DAFTAR TABEL xiii**

**DAFTAR GAMBAR xiv**

**DAFTAR LAMPIRAN xv**

**BAB I PENDAHULUAN**  **1**

* 1. Latar Belakang 1
	2. Rumusan Masalah 5
	3. Hipotesis 5
	4. Tujuan Penelitian 6
	5. Manfaat Penelitian 6
	6. Kerangka Fikir Penelitian 6

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7**

2.1 Umbi Talas 7

2.1.1 Morfologi Umbi Talas 7

2.1.2 Jenis – Jenis Talas 8

2.1.3 Manfaat dan Kandungan Talas 11

2.2 Fermentasi 13

2.3 Bakteri Asam Laktat 16

2.3.1 Bakteri *Lactobacillus casei* 19

2.4 Tepung Mocaf 21

2.5 Parameter 24

2.5.1 Kadar Protein 24

2.5.2 Kadar Air 29

2.5.3 Kadar Abu 30

**BAB III METODOLOGI PENELITIAN 32**

3.1 Rancangan Penelitian 32

3.1.2 Variabel Penelitian 32

3.1.3 Parameter 32

3.2 Jadwal dan Lokasi Penelitian 32

3.2.1 Tempat 32

3.2.2 Waktu Penelitian 32

3.3 Alat dan Bahan Penelitian 33

3.3.1 Alat 33

3.3.2 Bahan 33

3.4 Pembuatan 33

3.4.1 Indikator Fhenoftalein 1% 33

3.4.2 Larutan NaOH 0,1 N 33

3.4.3 Kalium Oksalat 25% 33

3.5 Prosedur 34

3.5.1 Prosedur Pembuatan Tepung Talas Termodifikasi 34

3.5.2 Prosedur Penetapan Kadar Protein 34

3.5.3 Prosedur Penetapan Kadar Air 35

3.5.4 Prosedur Penetapan Kadar Abu 35

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 36**

4.1 Hasil dan Pembahasan 36

4.1.1 Fermentasi Tepung Talas Termodifikasi dengan

*Lactobacillus casei* 36

4.1.2 Analisis Organeleptis 37

4.1.3 Analisis Kadar Protein 39

4.1.4 Analisis Kadar Air 41

4.1.5 Analisis Kadar Abu 42

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 45**

5.1 Kesimpulan 45

5.2 Saran 45

**DAFTAR PUSTAKA 46**

**LAMPIRAN 50**

xii

**DAFTAR TABEL**

 Halaman

Tabel 4.1 Hasil Uji Organeleptis 38

Tabel 4.2 Hasil Uji Kadar Protein 40

Tabel 4.3 Hasil Uji Kadar Air 41

Tabel 4.4 Hasil Uji Kadar Abu 42

xiii

**DAFTAR GAMBAR**

Halaman

Gambar 1.1 Kerangka Fikir 4

Gambar 2.1 Umbi Talas Bogor 9

Gambar 2.2 Umbi Talas Kimpul 9

Gambar 2.3 Umbi Talas Sutera 10

Gambar 2.4 Mekanisme Reaksi Formol 28

Gambar 4.1 Hasil Pengeringan Fermentasi Umbi Talas 36

**DAFTAR LAMPIRAN**

Halaman

Lampiran 1 Bagan Alir Pembuatan Tepung Talas Termodifikasi 49

Lampiran 2 Bagan Alir Penetapan Kadar Protein 50

Lampiran 3 Bagan Alir Penetapan Kadar Air 51

Lampiran 4 Bagan Alir Penetapan Kadar Abu 52

Lampiran 5 Hasil Identifikasi Herbarium Medanese 53

Lampiran 6 Syarat Mutu Tepung Mocaf SNI 7622:2011 54

Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian 55

Lampiran 8 Perhitungan Uji Kadar Protein 61

Lampiran 9 Perhitungan Uji Kadar Air 63

Lampiran10 Perhitungan Uji Kadar Abu 68