

DAFTAR ISI

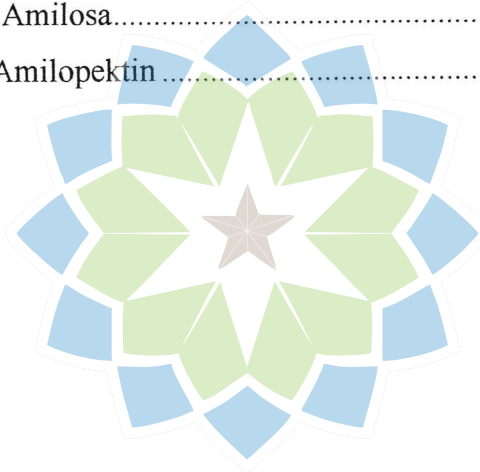
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	2
1.3 Batasan Masalah Penelitian	2
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
1.6 Metodologi Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Buah Sukun	4
2.1.1 Taksonomi Buah Sukun	4
2.1.2 Kandungan Gizi Buah Sukun	5
2.1.3 Pemanfaatan Buah Sukun	6
2.2 Analisis Kadar Air	7
2.3 Analisis Abu	7
2.4 Analisis Protein	8
2.5 Analisis Lemak	9
2.6 Analisis Karbohidrat	10
2.7 Pengaruh Pemanasan Terhadap Nilai Gizi Bahan Pangan	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Sampel	13
3.2 Bahan dan Alat	
3.2.1 Bahan	13
3.2.2 Alat	13

3.3 Prosedur Penelitian	
3.3.1 Preparasi Sampel Buah Sukun	13
3.3.2 Pengolahan Sukun.....	14
3.3.3 Penentuan Kadar Air.....	14
3.3.4 Penentuan Kadar Abu	14
3.3.5 Penentuan Kadar Protein Dengan Metode Kjeldahl.....	14
3.3.6 Penentuan Kadar Lemak.....	16
3.3.7 Penentuan Kadar Karbohidrat Dengan Metode Luff Schoorl..	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Penentuan Kadar Air	17
4.2 Penentuan Kadar Abu	19
4.3 Penentuan Kadar Protein.....	20
4.4 Penentuan Kadar Lemak.....	23
4.5 Penentuan Kadar Karbohidrat.....	24
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN.....	30



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.1 Buah Sukun	4
Gambar 4.1 Grafik Kadar Air	17
Gambar 4.1.1 Amilosa (Pati)	17
Gambar 4.2 Grafik Kadar Abu.....	19
Gambar 4.3 Grafik Kadar Protein.....	20
Gambar 4.4 Grafik Kadar Lemak	23
Gambar 4.5 Grafik Kadar Karbohidrat	24
Gambar 4.5.1 Proses Gelatinisasi	25
Gambar 4.5.2 Struktur Amilosa.....	26
Gambar 4.5.3 Struktur Amilopektin	26



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.2 Komposisi Kimia Dan Zat Gizi Sukun	6
--	---



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. 1 Tabel Hasil Penelitian Buah Sukun.....	30
Lampiran B. 1 Perhitungan Kadar Air Pada Sukun Suhu Kamar.....	31
Lampiran B. 2 Perhitungan Kadar Air Pada Sukun Goreng.....	31
Lampiran B. 3 Perhitungan Kadar Air Pada Sukun Kukus	31
Lampiran B. 4 Perhitungan Kadar Abu Pada Sukun Suhu Kamar	32
Lampiran B. 5 Perhitungan Kadar Abu Pada Sukun Goreng	32
Lampiran B. 6 Perhitungan Kadar Abu Pada Sukun Kukus	32
Lampiran B. 7 Perhitungan Kadar Protein Pada Sukun Suhu Kamar.....	33
Lampiran B. 8 Perhitungan Kadar Protein Pada Sukun Goreng.....	34
Lampiran B. 9 Perhitungan Kadar Protein Pada Sukun Kukus	34
Lampiran B. 10 Perhitungan Kadar Lemak Pada Sukun Suhu Kamar	35
Lampiran B. 11 Perhitungan Kadar Lemak Pada Sukun Goreng	35
Lampiran B. 12 Perhitungan Kadar Lemak Pada Sukun Kukus.....	35
Lampiran B. 13 Perhitungan Kadar Karbohidrat Sukun Suhu Kamar.....	36
Lampiran B. 14 Perhitungan Kadar Karbohidrat Sukun Goreng.....	36
Lampiran B. 15 Perhitungan Kadar Karbohidrat Kukus	37
Lampiran C. 1 Gambar Bahan Penelitian.....	38
Lampiran C. 2 Gambar Proses Penentuan Kadar Air	38
Lampiran C. 3 Gambar Proses Penentuan Kadar Abu.....	38
Lampiran C. 4 Gambar Proses Penentuan Kadar Protein	39
Lampiran C. 5 Gambar Proses Penentuan Kadar Lemak	40
Lampiran C. 6 Gambar Proses Penentuan Kadar Karbohidrat	40