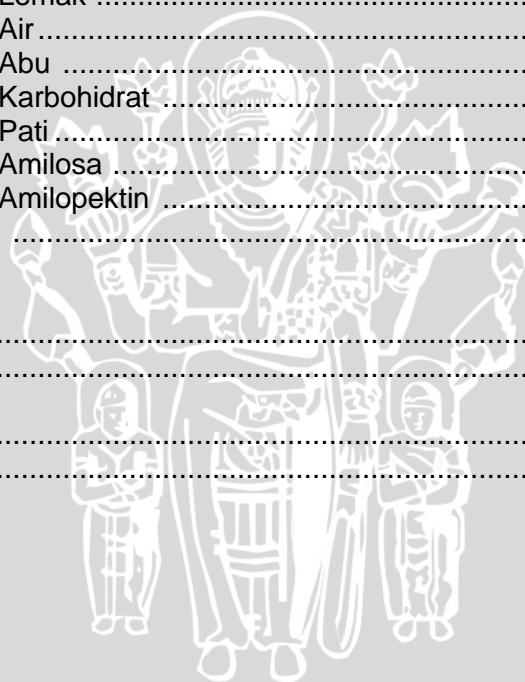


DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
RINGKASAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan penelitian	4
1.5 Hipotesa	4
1.6 Tempat dan Waktu	4
2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Mangrove Api-api (<i>Avicennia alba</i>)	5
2.1.1 Klasifikasi	6
2.1.2 Morfologi	7
2.2 Pengolahan Buah Mangrove Menjadi Tepung Mangrove	8
2.3 Tepung Mangrove	10
2.4 Kualitas Tepung	12
2.5 Parameter Penentu Kualitas Produk Pangan	14
2.5.1 Karbohidrat dan Peranannya Sebagai Sumber Energi	14
2.5.2 Pati	15
2.5.2.1 Pati Tinggi Amilosa	16
2.5.3 Amilosa	18
2.5.4 Amilopektin	20
3. MATERI DAN METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Materi Penelitian	23
3.1.1 Bahan Penelitian	23
3.1.2 Alat	23
3.2 Metode Penelitian	23
3.2.1 Metode	23
3.2.2 Variabel	24
3.3 Prosedur Penelitian	24
3.3.1 Penelitian Pendahuluan	25
3.3.2 Penelitian Inti (Utama)	27
3.4 Proses Pembuatan Tepung Mangrove Api-api putih	29
3.4.1 Persiapan Bahan Baku	29
3.4.2 Perendaman	29
3.4.3 Perebusan (<i>Parboiling</i>)	30
3.4.4 Penirisan I	31
3.4.5 Pendinginan	31

3.4.6 Pengeringan.....	31
3.4.7 Penepungan.....	32
3.4.8 Pengayakan	32
3.6 Prosedur Analisis Parameter Uji	32
3.6.1 Analisis Kadar Air (Metode <i>Thermogravimetri</i>)	33
3.6.2 Analisis Kadar Abu (Metode Kering).....	33
3.6.3 Analisis Kadar Protein (Metode Kjeldahl)	35
3.6.4 Analisis Kadar Lemak (Metode Soxhlet)	36
3.6.5 Analisis Kadar Karbohidrat	37
3.6.6 Analisis Kadar Pati	38
3.6.7 Analisis Kadar Amilosa	39
3.6.8 Analisis Kadar Amilopektin	41
3.6.8 Analisis Kadar Warna	41
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	42
4.2 Parameter Penentu Kualitas Tepung Mangrove <i>Avicenia alba</i>	43
4.2.1 Kadar Protein	43
4.2.2 Kadar Lemak	46
4.2.3 Kadar Air	48
4.2.4 Kadar Abu	51
4.2.5 Kadar Karbohidrat	53
4.2.6 Kadar Pati	56
4.2.7 Kadar Amilosa	59
4.2.8 Kadar Amilopektin	61
4.2.9 Warna	63
5. PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	66
5.2. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	70



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mangrove <i>Avicennia alba</i>	7
2. Struktur Amilosa	19
3. Struktur Kimia Amilopektin	21
4. Pembuatan Tepung Mangrove Api-api (<i>Avicennia alba</i>)	26
5. Prosedur Penelitian Utama Pembuatan Tepung Buah Mangrove	28
6. Diagram Batang Perbandingan Kontrol Dengan Perlakuan Tertinggi dan Terendah Terhadap Kadar Protein	44
7. Diagram Batang Perbandingan Kontrol Dengan Perlakuan Tertinggi dan Terendah Terhadap Kadar Lemak	47
8. Diagram Batang Perbandingan Kontrol Dengan Perlakuan Tertinggi dan Terendah Terhadap Kadar Air	50
9. Diagram Batang Perbandingan Kontrol Dengan Perlakuan Tertinggi dan Terendah Terhadap Kadar Abu	52
10. Diagram Batang Perbandingan Kontrol Dengan Perlakuan Tertinggi dan Terendah Terhadap Kadar Karbohidrat	55
11. Diagram Batang Perbandingan Kontrol Dengan Perlakuan Tertinggi dan Terendah Terhadap Kadar Pati	57
12. Diagram Batang Perbandingan Kontrol Dengan Perlakuan Tertinggi dan Terendah Terhadap Kadar Amilosa	60
13. Diagram Batang Perbandingan Kontrol Dengan Perlakuan Tertinggi dan Terendah Terhadap Kadar Amilopektin	62
14. Diagram Batang Perbandingan Kontrol Dengan Perlakuan Tertinggi dan Terendah Terhadap Parameter Warna	65



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Buah Mangrove	10
2. Komposisi Kimia Tepung Mangrove.....	11
3. Syarat Mutu Tepung Singkong Sebagai Bahan	13
4. Warna Amilosa yang Terbentuk Oleh Reaksi Iodium dengan Berbagai Panjang Rantai	20
5. Perbedaan Amilosa dan Amilopektin	22
6. Perlakuan Penelitian Utama	27
7. Hasil Data Uji Proksimat, Amilosa, Amilopektin dan Warna	42
8. Hasil Rata-rata kadar Protein dan Standart Defiasi tepung Mangrove <i>Avicennia alba</i>	43
9. Hasil Rata-rata kadar Lemak dan Standart Defiasi tepung Mangrove <i>Avicennia alba</i>	46
10. Hasil Rata-rata kadar Air dan Standart Defiasi tepung Mangrove <i>Avicennia alba</i>	49
11. Hasil Rata-rata kadar Abu dan Standart Defiasi tepung Mangrove <i>Avicennia alba</i>	51
12. Hasil Rata-rata kadar Karbohidrat dan Standart Defiasi tepung Mangrove <i>Avicennia alba</i>	54
13. Hasil Rata-rata kadar Pati dan Standart Defiasi tepung Mangrove <i>Avicennia alba</i>	57
14. Hasil Rata-rata kadar Amilosa dan Standart Defiasi tepung Mangrove <i>Avicennia alba</i>	59
15. Hasil Rata-rata kadar Amilopektin dan Standart Defiasi tepung Mangrove <i>Avicennia alba</i>	61
16. Hasil Rata-rata Warna dan Standart Defiasi tepung Mangrove <i>Avicennia alba</i>	64



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Normalitas Data	70
2. Analisis Sidik Ragam ANOVA	71
3. Hasil Uji Tepung Mangrove <i>Avicennia alba</i>	78
4. Proses Pembuatan Tepung Buah Mangrove	79

