

# DAFTAR ISI

halaman

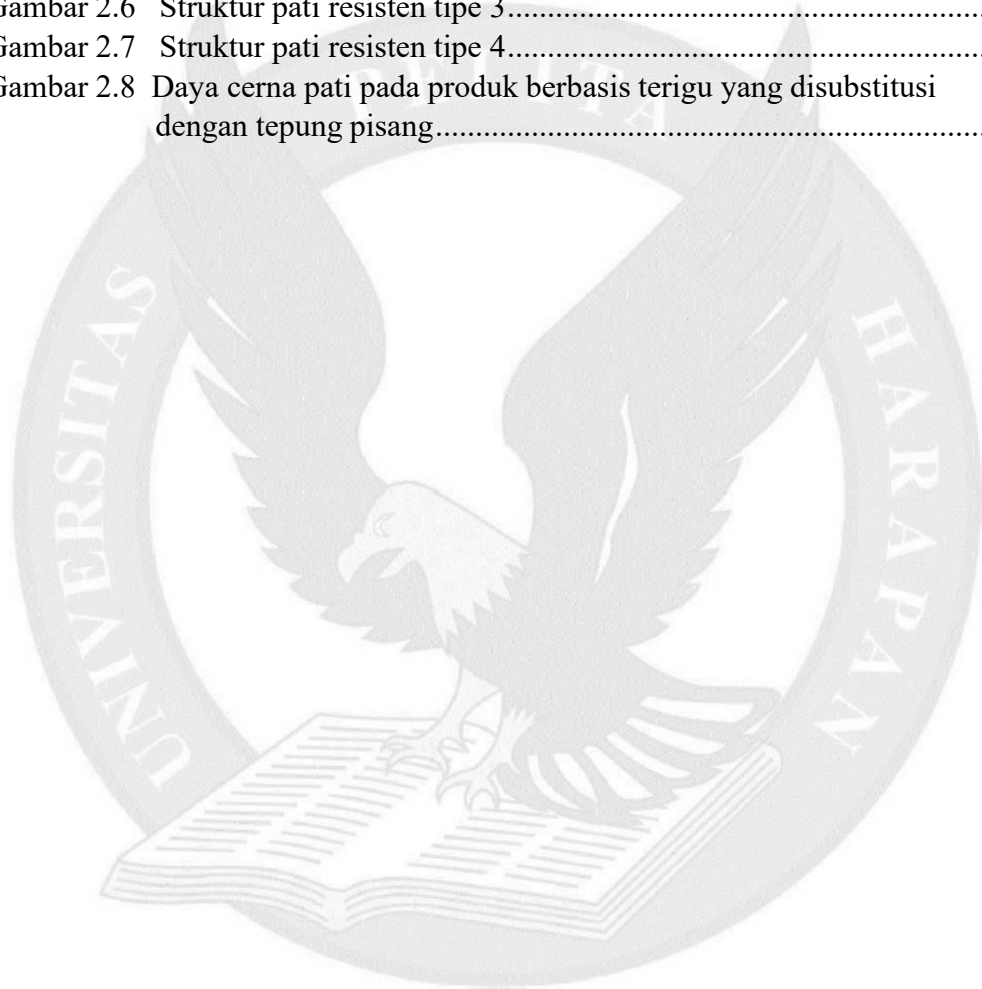
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan .....	3
1.3.1 Tujuan Umum .....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	3
BAB II PEMBAHASAN .....	4
2.1 Tinjauan Pustaka .....	4
2.1.1 Pisang .....	4
2.1.2 Tepung Pisang .....	5
2.1.3 Pangan Rendah Kalori .....	6
2.1.4 Pati .....	7
2.1.4.1 Pati Resisten .....	9
2.1.5 Tepung Terigu .....	13
2.1.6 Aplikasi Tepung Pisang pada Produk Berbasis Terigu .....	15
2.2 Pembahasan .....	16
2.2.1 Kadar Pati Resisten .....	17
2.2.2 Daya Cerna Pati .....	19
2.2.3 Hasil Uji Proksimat .....	21
2.2.4 Tekstur .....	24
2.2.5 Hasil Uji Kolorimetri .....	26
2.2.6 Hasil Uji Sensori .....	28
2.2.7 Penentuan Pangan Rendah Kalori Terbaik Berdasarkan Karakteristik Fisikokimia dan Sensori .....	31

BAB III KESIMPULAN.....	33
3.1 Kesimpulan .....	33
3.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA .....	35
LAMPIRAN.....	A-1



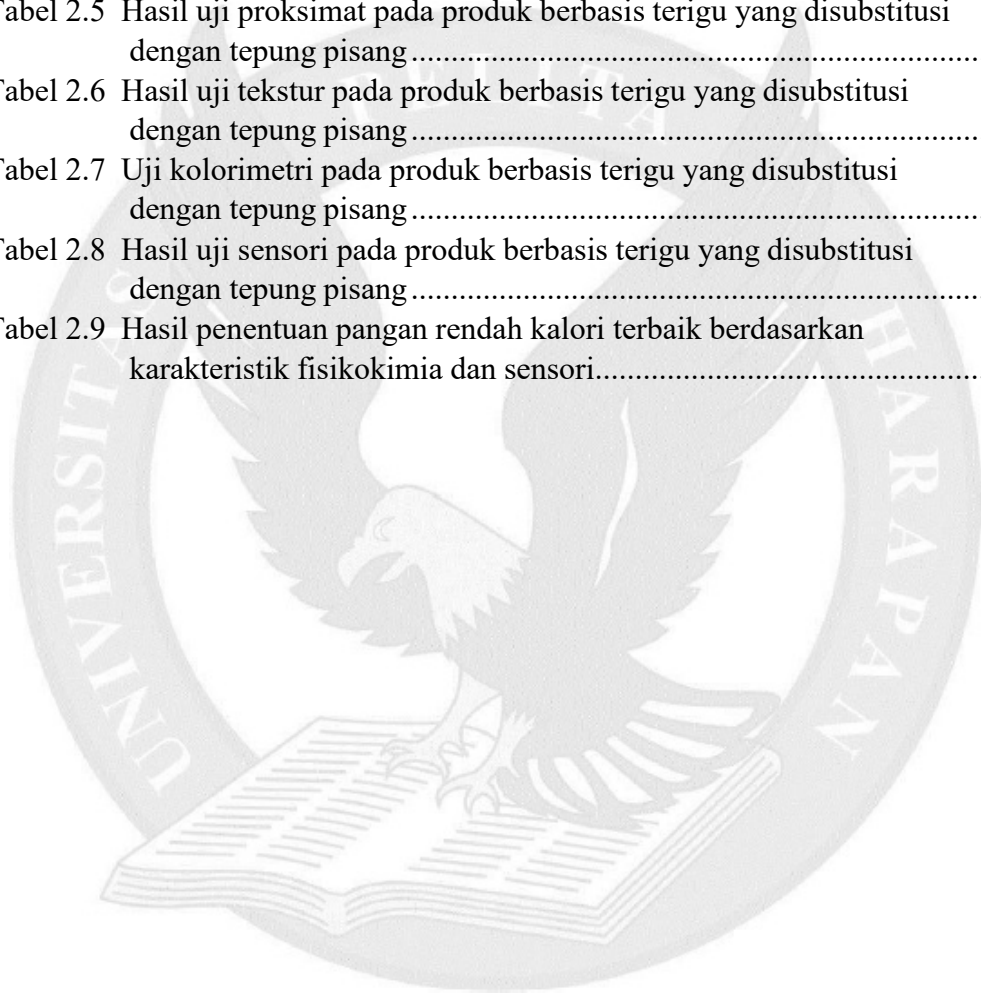
## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Tahap pematangan pisang berdasarkan warna .....	4
Gambar 2.2 Struktur kimia amilosa .....	8
Gambar 2.3 Struktur kimia amilopektin.....	8
Gambar 2.4 Struktur pati resisten tipe 1.....	10
Gambar 2.5 Struktur pati resisten tipe 2.....	10
Gambar 2.6 Struktur pati resisten tipe 3.....	11
Gambar 2.7 Struktur pati resisten tipe 4.....	12
Gambar 2.8 Daya cerna pati pada produk berbasis terigu yang disubstitusi dengan tepung pisang.....	19



## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Kandungan gizi pada 100 g buah pisang.....	5
Tabel 2.2 Syarat mutu tepung pisang menurut SNI (SNI 01-3841-1995).....	6
Tabel 2.3 Syarat mutu tepung terigu (SNI 3751:2009).....	14
Tabel 2.4 Kadar pati resisten pada produk berbasis terigu yang disubstitusi dengan tepung pisang .....	17
Tabel 2.5 Hasil uji proksimat pada produk berbasis terigu yang disubstitusi dengan tepung pisang .....	21
Tabel 2.6 Hasil uji tekstur pada produk berbasis terigu yang disubstitusi dengan tepung pisang .....	25
Tabel 2.7 Uji kolorimetri pada produk berbasis terigu yang disubstitusi dengan tepung pisang .....	27
Tabel 2.8 Hasil uji sensori pada produk berbasis terigu yang disubstitusi dengan tepung pisang .....	28
Tabel 2.9 Hasil penentuan pangan rendah kalori terbaik berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensori.....	31



## DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran 1 <i>Digital receipt Turnitin</i> .....	A-1
Lampiran 2 Rekap tabel persyaratan kajian pustaka.....	A-2

