

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
KATA PENGANTAR .....	iii
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
BAB III DASAR TEORI .....	9
3.1 Ubi Jalar Ungu.....	9
3.2 Fermentasi .....	10
3.3 Bakteri Lactobacillus Plantarum .....	11
3.4 Lemak .....	13
3.5 Karbohidrat.....	14
3.6 Serat Kasar .....	15
3.7 Sokletasi .....	16
3.8 Evaporasi .....	17
3.9 Refluk .....	18
3.10 Spektrofotometri UV-Visible .....	19
3.11 Hipotesis Penelitian .....	21
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN .....	22
4.1 Alat dan Bahan Peneltian .....	22
4.1.1 Alat yang digunakan .....	22
4.1.2 Bahan yang digunakan.....	23

4.2	Prosedur Penelitian.....	24
4.2.1	Aktivasi Bakteri.....	24
4.2.2	Pembuatan Sampel Tepung Ubi Jalar Ungu.....	24
4.2.3	Persiapan Pereaksi.....	25
4.2.4	Analisis Kadar Serat Kasar.....	26
4.2.5	Analisis Kadar Total Karbohidrat.....	27
4.2.6	Analisis Kadar Lemak.....	28
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
5.1	Fermentasi Tepung Ubi Jalar Ungu.....	29
5.2	Analisis Kadar Serat Kasar.....	31
5.3	Analisis Kadar Total Karbohidrat.....	34
5.4	Analisis Kadar Lemak.....	39
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
6.1	Kesimpulan.....	43
6.2	Saran.....	43
DAFTAR	PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN	.....	50

