

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul **Pengaruh Pencegahan Browning Terhadap Kadar Karbohidrat Pada Tepung Kulit Pisang.**

Dalam penyusunan Skripsi ini penulis banyak mendapatkan masukan dan bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada bapak Drs. Riyanto, M.Sc selaku pembimbing Ibu Rosliana Lubis, S.Si, M.Si selaku pembimbing II, Bapak Ferdinand Soesilo S.Si, M.Si selaku sekretaris, Ibu Dra. Sartini, M.Sc selaku dekan Fakultas Biologi Universitas Medan Area, Orang tua saya yang telah memberikan bantuan baik materil maupun moril kepada penulis serta teman-teman yang telah memberikan motivasi dan dukungan kepada penulis.

Penulis menyadari Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih banyak kesalahan dan kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Oleh sebab itu diharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun guna menyempurnakan skripsi ini.

Akhirnya penulis berharap kiranya Skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan juga pembaca.

Medan, 15 April 2012

Penulis



(Febertina Telaumbanua)

DAFTAR ISI

	Hal
Kata Pengantar	i
Riwayat Hidup	ii
Abstrak	iii
Daftar Isi	iv
Daftar Gambar	v
Daftar Tabel	vi
Daftar lampiran	vii
Pendahuluan	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	2
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
Tinjauan Pustaka	3
Tanaman Pisang (<i>Musa paradisiaca L</i>)	3
Struktur dan Karakteristik Tanaman Pisang	5
Potensi Buah Pisang.....	5
Komposisi Nutrisi Kulit Pisang	7
Karbohidrat	7
Klasifikasi Karbohidrat.....	8
Karakteristik Karbohidrat yang dikandung oleh Kulit Pisang.....	9
Proses Browning	11
Larutan Hidrolisis	16
Metode Penelitian	20
Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
Bahan dan Alat.....	20
Prosedur Kerja	20
Hasil Dan Pembahasan	25
Hasil	25
Pembahasan	25
Kesimpulan Dan Saran	29
Kesimpulan	29
Saran	29
Daftar Pustaka	27
Daftar Lampiran	28

DAFTAR GAMBAR

No.	Uraian	Hal
1.	Gambar Buah Pisang.....	7
2.	Gambar kulit pisang yang masih segar yang telah browning.....	5



DAFTAR TABEL

No.	Uraian	Hal
1.	Tabel produktivitas pisang di Indonesia.....	8
2.	Tabel komponen kimia buah pisang.....	8
3.	Tabel Anova.....	3
3.	Tabel kadar tepung kulit pisang.....	25



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Uraian	Hal
1.	Skema pengolahan limbah kulit pisang.....	29
2.	Tabel 1. Rata-rata kadar karbohidrat tepung kulit pisang	30
3.	Tabel 2. Analisis Of Variant (ANOVA)	31
4.	Perhitungan persentase kadar karbohidrat menurut luff school..	32
5.	Tabel 3. Penetapan gula menurut luff school.....	33

