



Digital Receipt

This receipt acknowledges that Turnitin received your paper. Below you will find the receipt information regarding your submission.

The first page of your submissions is displayed below.

Submission author: Herlina Maria Kristina J.
Assignment title: (Herlina) Penentuan Kadar Karbohid...
Submission title: Penentuan Kadar Karbohidrat Singk...
File name: KTI_herlina_TURNIT.docx
File size: 292.44K
Page count: 30
Word count: 4,760
Character count: 29,203
Submission date: 28-Aug-2020 11:14AM (UTC+0700)
Submission ID: 1375290715

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara berkembang yang memiliki sumber kekayaan alam berlimpa, salah satunya yaitu singkong sebagai makanan alternatif dengan kandungan karbohidrat yang dikonsumsi sebesar 70 – 80% dari total kalori dan di daerah miskin mencapai 90%, sedangkan di Negara maju karbohidrat dikonsumsi sekitar 40 – 60%. Hal tersebut di sebabkan karena sumber bahan makanan yang mengandung karbohidrat harganya lebih murah dari makanan yang mengandung lemak dan protein. Karbohidrat adalah zat gizi penghasil energi yang dapat memberikan peran penting bagi tubuh manusia sebagai sumber energi, pengatur metabolisme lemak, penghemat protein, pemberi rasa manis alami pada makanan dan membantu pengeluaran feses (Damaryanti, 2018).

Ubi kayu atau singkong (*Manihot esculenta Crantz*) merupakan hasil pertanian yang dikonsumsi oleh masyarakat sebagai bahan makanan setelah padi. Di Indonesia ketersediaan singkong sangat penting sebagai bahan baku dalam berbagai produk olahan makanan. Singkong mengandung beberapa gizi dan juga vitamin yang cukup lengkap di antaranya yaitu mengandung energi per 100 gram sebesar 154 kkal, protein 1 gram, karbohidrat 36,8 gram, lemak 0,3 gram, kalsium 77 mg, fosfor 24 mg, zat besi 1,1 mg, vitamin B1 0,06 mg dan vitamin C 31 mg (Septiriyani, 2017).

Karbohidrat dapat terbagi kedalam beberapa jenis yang berfungsi sebagai sumber energi, namun dari jenis karbohidrat tersebut juga akan memberikan