

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiv</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan Penelitian	
1.3.1. Tujuan umum .....	5
1.3.2. Tujuan khusus .....	6
1.4. Manfaat Penelitian .....	6
 <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Beras .....	7
2.2. Diversifikasi Pangan .....	11
2.3. Beras Analog .....	15
2.4. Bahan Baku Pembuatan Beras Analog	
2.4.1. Mocaf .....	20
2.4.2. Rumput laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	22
2.4.3. Kacang lebul .....	23
2.4.4. Air .....	27
2.5. Ekstrusi .....	29
2.6. Hipotesis .....	32
 <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1. Bahan dan Alat Penelitian	
3.1.1. Bahan .....	33
3.1.2. Alat .....	33
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian .....	34
3.3. Jalanya Penelitian	
3.3.1. Penepungan bahan baku	
1. Mocaf dan rumput laut .....	35
2. Penepungan kacang lebul dengan metode Wahjuningsih dan Kunarto dengan modifikasi (2013) .....	35

3.3.2. Pembuatan beras analog dari formula terbaik .....	37
3.4. Metode Analisa	
3.4.1. Analisa kimia bahan baku dan beras analog (Lampiran 2) .....	39
3.4.2. Analisa fisik beras analog (Lampiran 3) .....	39
3.4.3. Analisa mutu tanak beras analog (Lampiran 4) .....	39
3.4.4. Analisa akseptabilitas beras analog (Sumardiono, 2014) dengan modifikasi (Lampiran 5) .....	40
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisa Statistik .....	40

#### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1. Karakteristik Kimia Bahan Baku Beras Analog	
4.1.1. Kadar proksimat bahan baku .....	41
4.1.2. Kadar pati, amilosa dan amilopektin bahan baku .....	43
4.2. Formulasi Beras Analog dengan Berbagai % Penambahan Kacang Lebui (Kadar Amilosa mencapai 24%) dan <i>Screening</i> secara Akseptabilitas dengan Uji Hedonik	
4.2.1. Formulasi beras analog dengan berbagai % penambahan kacang lebui (kadar amilosa mencapai 24%).....	44
4.2.2. <i>Screening</i> akseptabilitas beras analog secara uji hedonik .....	45
4.3. Rendemen Beras Analog dengan Berbagai % Penambahan Kacang Lebui dan air .....	49
4.4. Sifat Kimia Beras Analog dengan Penambahan Kacang Lebui dan Air	
4.4.1. Kadar proksimat beras analog dengan berbagai % penambahan kacang lebui dan air .....	51
4.4.2. Kadar pati, amilosa dan amilopektin beras analog dengan berbagai % penambahan kacang lebui dan air ...	53
4.5. Sifat Fisik Beras Analog dengan Berbagai % Penambahan Kacang Lebui dan Air	
4.5.1. Ukuran dan bentuk beras analog dengan berbagai % penambahan kacang lebui dan air .....	54
4.5.2. Densitas kamba, <i>hardness</i> dan deformasi beras analog dengan berbagai % penambahan kacang lebui dan air	57
4.5.3. Warna L, a dan b beras analog dengan berbagai % penambahan kacang lebui dan air .....	60
4.6. Mutu Tanak (Waktu Masak, Daya Penyerapan Air, Daya Pengembangan Volume, <i>Hardness</i> dan Deformasi ) Beras Analog dengan Berbagai % Penambahan Kacang Lebui dan Air .....	63
4.7. Akseptabilitas Beras dan Nasi Analog dengan Berbagai % Penambahan Kacang Lebui dan Air	
4.7.1. Akseptabilitas beras analog dengan berbagai % penambahan kacang lebui dan air	

1. Warna .....	67
2. Bentuk .....	68
3. Kekerasan .....	69
4. Aroma .....	69
5. Keseluruhan .....	70
4.7.2. Akseptabilitas nasi analog dengan berbagai % penambahan kacang lebuli dan air	
1. Warna .....	71
2. Tekstur .....	71
3. Aroma .....	72
4. Rasa .....	72
5. <i>After taste</i> .....	73
6. Keseluruhan .....	73
<b>BAB V PENUTUP</b>	
5.1. Kesimpulan .....	75
5.2. Saran .....	75
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>76</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>85</b>