

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| SAMPUL DEPAN | i |
| HALAMAN JUDUL..... | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | iv |
| PRAKATA..... | v |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xi |
| ABSTRAK..... | xii |
| ABSTRACT..... | xiii |
| BAB I. PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Permasalahan..... | 2 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 2 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 3 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS | 4 |
| A. Tinjauan Pustaka | 4 |
| 1. Beras Hitam Kultivar Lokal..... | 4 |
| 2. Karakteristik Antosianin | 5 |
| 3. Penentuan Kadar Antosianin | 8 |
| 4. Stabilitas Antosianin | 9 |
| B. Hipotesis | 10 |
| BAB III. METODE PENELITIAN..... | 11 |
| A. Waktu dan Tempat Penelitian | 11 |
| B. Bahan dan Alat | 11 |
| 1. Bahan | 11 |
| 2. Alat..... | 11 |
| C. Cara Kerja..... | 11 |
| 1. Preparasi Sampel Beras Hitam Kultivar Lokal..... | 11 |
| 2. Pembuatan Larutan | 12 |
| 3. Ekstraksi Beras Hitam Kultivar Lokal..... | 13 |
| 4. Analisis Jenis Antosianin..... | 14 |



| | | |
|------------------------------------|---|----|
| 5. | Penentuan Kadar Total Antosianin | 14 |
| 6. | Analisis Stabilitas Antosianin pada Beras Hitam Kultivar Lokal..... | 15 |
| D. | Analisis Hasil | 16 |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | | 17 |
| A. | Karakteristik Beras Hitam Kultivar Lokal | 17 |
| B. | Analisis Jenis Antosianin | 18 |
| C. | Analisis Kadar Total Antosianin dan Pelarut Terbaik..... | 22 |
| D. | Analisis Stabilitas Antosianin | 24 |
| 1. | Stabilitas Antosianin pada Suhu Penyimpanan..... | 24 |
| 2. | Stabilitas Antosianin pada Penyinaran Cahaya..... | 26 |
| 3. | Stabilitas Antosianin pada Perlakuan pH..... | 29 |
| 4. | Stabilitas Antosianin pada Perlakuan Oksidator | 32 |
| BAB V. PENUTUP..... | | 33 |
| A. | Kesimpulan..... | 33 |
| B. | Saran | 33 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 34 |
| LAMPIRAN | | 38 |