

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.3. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Diabetes Melitus .....	6
2.2. Beras Analog .....	7
2.3. Bahan Baku Pembuatan Beras Analog .....	8
2.3.1. Umbi Garut .....	8
2.3.2. Kacang Tunggak .....	10
2.3.3. Pati Sagu .....	11
2.3.4. Air .....	12
2.3.5. GMS (gliserol monostearat) .....	13
2.4. Parameter Pengujian Beras Analog .....	13
2.4.1. Sifat Kimia .....	13
2.4.2. Sifat Fisik .....	15
2.4.3. Uji Sensoris .....	15
2.4.4. Indeks Glikemik .....	15
2.5. Hipotesis .....	16
BAB III. MATERI DAN METODE .....	17
3.1. Bahan dan Alat Penelitian .....	17
3.1.1. Bahan Penelitian .....	17
3.1.2. Alat Penelitian .....	17
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian .....	18
3.3. Tahapan Penelitian .....	18
3.3.1. Pembuatan Tepung Kacang Tunggak .....	19
3.3.2. Pembuatan Beras Analog .....	20
3.4. Metode Analisis .....	21
3.4.1. Analisis Sifat Kimia .....	21
3.4.2. Analisis Sifat Fisik .....	22

3.4.3. Analisis Sensoris .....	22
3.4.4. Penentuan Formula Terpilih .....	22
3.4.5. Analisis Indeks Glikemik .....	22
3.5. Rancangan Percobaan .....	24
3.6. Analisis Data.....	24
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
4.1. Proses Pembuatan Beras Analog .....	25
4.2. Kadar Proksimat Bahan Baku Beras Analog.....	26
4.3. Sifat Kimia Beras Analog.....	27
4.3.1. Kadar proksimat beras analog.....	27
4.3.2. Kadar pati, amilosa, dan amilopektin beras analog.....	31
4.3.3. Kadar serat pangan beras analog .....	32
4.4. Sifat Fisik Beras Analog.....	34
4.4.1. Daya ikat air beras analog.....	34
4.4.2. Warna beras analog .....	35
4.4.3. Warna nasi analog .....	37
4.4.4. Tekstur analog.....	38
4.5. Sifat Sensoris Nasi Analog .....	39
4.5.1. Uji Kesukaan Nasi Analog .....	39
4.5.2. Uji Deskriptif Nasi analog .....	41
4.6. Penentuan Formula Beras Analog Terpilih .....	42
4.7. Indeks Glikemik Beras Analog.....	43
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>48</b>
5.1. Kesimpulan.....	48
5.2. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>57</b>