

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Beras Analog.....	5
2.2. Tepung Pati Sagu.....	7
2.3. Tepung MOCAF.....	9
2.4. Glukomanan.....	9
2.5. Hipotesis Penelitian.....	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	12
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.2. Bahan Penelitian.....	12
3.3. Peralatan Penelitian.....	12
3.4. Tahapan Penelitian.....	13
3.4.1. Pembuatan Beras Analog.....	13
3.5. Metode Analisis.....	17
3.5.1. Analisis Sifat Fisik.....	17
3.5.1.1. Analisis Tekstur.....	17
3.5.1.2. Analisis Warna.....	18

3.5.1.3. Analisis Waktu Pemasakan.....	18
3.5.2. Analisis Sifat Kimia.....	18
3.5.2.1. Analisis Kadar Air.....	18
3.5.2.2. Analisis Kadar Abu.....	19
3.5.2.3. Analisis Kadar Lemak.....	19
3.5.2.4. Analisis Kadar Protein.....	20
3.5.2.5. Analisis Kadar Karbohidrat.....	20
3.5.2.6. Analisis Total Kalori.....	21
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1. Formulasi Beras Analog.....	22
4.2. Pemasakan Beras Analog.....	23
4.3. Karakteristik Fisikokimia Beras Analog.....	24
4.3.1. Karakteristik Fisik Beras Analog.....	24
4.3.1.1. Tekstur.....	25
4.3.1.1.1. <i>Hardness</i>	25
4.3.1.1.2. <i>Cohesiveness</i>	26
4.3.1.2. Waktu Pemasakan.....	26
4.3.1.3. Warna.....	27
4.3.2. Karakteristik Kimia Beras Analog.....	29
4.3.2.1. Kadar Air.....	29
4.3.2.2. Kadar Abu.....	30
4.3.2.3. Kadar Lemak.....	30
4.3.2.4. Kadar Protein.....	30
4.3.2.5. Kadar Karbohidrat.....	31
4.3.2.6. Total Kalori.....	31
4.4. Karakteristik Fisik Nasi dari Beras Analog.....	32
4.4.1. Tekstur.....	32
4.4.1.1. <i>Hardness</i>	32
4.4.1.2. <i>Adhesiveness</i>	33
4.4.1.3. <i>Cohesiveness</i>	33
4.4.1.4. <i>Gumminess</i>	33
4.4.1.5. <i>Springiness</i>	33



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Glukomanan pada Beras Analog Berbasis Tepung Pati Sagu dan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Fisikokimia

Ayu Nur Annisa Ramadhani, Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.; Arima Diah Setiowati, STP., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

4.4.2	Warna.....	34
BAB V PENUTUP.....		36
5.1.	Kesimpulan.....	36
5.2.	Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....		37
LAMPIRAN.....		46