

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Beras	6
2.2 Beras Analog	7
2.3 Bahan Baku Beras Analog	8
2.3.1 Umbi Uwi	8
2.3.2 Labu Kuning	10
2.3.3 Kacang Hijau	13
2.3.4 Gliserol Monostearat (GMS)	14
2.3.5 Air	14
2.3.6 <i>Carboxymethyl Cellulase</i> (CMC)	15
2.3.7 Minyak Kelapa Sawit.....	16
2.4 Antioksidan	17
2.5 Diabetes Melitus Tipe 2 (DMT2)	18
2.6 Hipotesis.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Materi Penelitian	22
3.3 Metode Penelitian.....	23
3.3.1 Pembuatan Tepung Umbi Uwi dan Labu Kuning	24
3.3.2 Pembuatan Beras Analog.....	25
3.4 Metode Analisis.....	27

3.4.1 Analisis Sifat Fisik.....	27
3.4.2 Analisis Sifat Kimia	27
3.4.3 Analisis Aktifitas Antioksidan dan Total Fenolik.....	27
3.4.4 Analisis Potensi Antidiabetes Secara <i>In Vitro</i>	28
3.4.5 Analisis Sensoris	28
3.4.6 Penentuan Formula Terbaik.....	28
3.5 Rancangan Percobaan.....	28
3.6 Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Sifat Fisik Beras Analog.....	30
4.1.1 Daya Ikat Air Beras Analog.....	30
4.1.2 Warna Beras Analog.....	31
4.1.3 Warna Nasi Analog.....	32
4.1.4 Tekstur Nasi Analog	33
4.2 Sifat Kimia Beras Analog.....	35
4.3 Aktivitas Antioksidan Beras Analog.....	38
4.4 Total Fenolik Beras Analog.....	40
4.5 Potensi Antidiabetes Beras Analog Secara In Vitro.....	42
4.6 Sifat Sensoris Nasi Analog.....	45
4.6.1 Uji Deskriptif Nasi Analog.....	45
4.6.2 Uji Kesukaan Nasi Analog	47
4.7. Penentuan Formula Beras Analog Terbaik.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Kesimpulan.....	50
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	62