



	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN MOTTO.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari.....	xii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Komposisi Gabah.....	5
B. Komposisi Beras.....	7
1. Karbohidrat.....	8
2. Protein.....	14
3. Lipida.....	15
4. Vitamin.....	15
5. Mineral.....	16
C. Sifat-sifat Fisikokimia Beras.....	16
1. Kandungan amilosa.....	17
2. Suhu Gelatinisasi dan Viskositas Pasta.....	17
3. Penyerapan Air dan Pengembangan Volume.....	19



D. *Resistant Starch* 19

1. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap
Kecernaan Pati 20
2. Pengaruh Ukuran Partikel terhadap
Kecernaan Pati 20
3. Pengaruh Senyawa Lain terhadap
Resistant Starch 21
4. Pengaruh Amilosa dan Amilopektin
terhadap *Resistant Starch* 21

E. Hipotesa 21

III. METODE PENELITIAN

- A. Bahan Dan alat 22
- B. Pelaksanaan Penelitian 22
- C. Rancangan Percobaan 24

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 25

- A. Perubahan Kadar Pati 26
- B. Pengembangan Volume 29
- C. Tekstur 31

V. KESIMPULAN 35

DAFTAR PUSTAKA 36

LAMPIRAN 38