

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
ABSTRAK .....	xii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan .....	6
1.4. Manfaat .....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1. Beras .....	7
2.2. Beras Analog .....	8
2.3. Bahan Pembuatan Beras Analog .....	11
2.3.1. Jagung .....	11
2.3.2. Kacang Gude .....	15
2.3.3. Karagenan .....	18
2.3.4. <i>Carboxymethyl Cellulose</i> (CMC) .....	19
2.3.5. Air .....	21
2.4. Senyawa Fenolik .....	22
2.5. Serat Pangan .....	24
2.6. Pati Resisten .....	25
2.7. Indeks Glikemik .....	27
2.9. Hipotesis .....	29

III. METODE PENELITIAN .....	30
3.1. Bahan dan Alat .....	30
3.1.1. Bahan .....	30
3.1.2. Alat.....	30
3.2. Waktu dan Tempat .....	30
3.3. Tahapan Penelitian.....	31
3.3.1. Persiapan Bahan Baku.....	31
3.3.2. Pembuatan Beras Analog .....	32
3.4. Metode Analisis .....	34
3.5. Rancangan Percobaan.....	35
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1. Karakteristik Fisik Beras Analog .....	37
4.1.1. Tingkat kekerasan ( <i>hardness</i> ) beras analog .....	37
4.1.2. Warna beras analog.....	38
4.1.3. Sifat gelatinisasi beras analog .....	40
4.1.4. Tekstur nasi analog .....	45
4.2. Karakteristik Kimia Bahan Baku Beras Analog .....	48
4.2.1. Kadar proksimat bahan baku beras analog .....	48
4.2.2. Kadar pati, amilosa, dan amilopektin bahan baku beras analog .....	50
4.3. Karakteristik Kimia Beras Analog .....	51
4.3.1. Komposisi proksimat beras analog .....	51
4.3.2. Kadar pati, amilosa, dan amilopektin beras analog .....	53
4.4. Sifat Fungsional Beras Analog.....	55
4.4.1. Serat pangan beras analog .....	55
4.4.2. Pati resisten beras analog.....	59
4.4.3. Total fenolik beras analog .....	61
4.5. Tingkat Penerimaan Nasi Analog .....	63
4.6. Pemilihan Formula Beras Analog Terpilih .....	66
4.7. Indeks Glikemik Beras Analog Terpilih.....	67
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	70
5.1. Kesimpulan.....	70

5.2. Saran .....	70
DAFTAR PUSTAKA .....	72
LAMPIRAN .....	82