

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Halaman Persembahan	iv
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi	viii
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar	xii
Daftar Lampiran	xiv
Intisari	xvii
Abstract	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1. Tujuan umum	4
1.3.2. Tujuan khusus.....	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Beras (<i>Oryza sativa L.</i>)	6
2.1.1. Beras putih	7
2.1.2. Beras merah	9
2.2. Nasi	11
2.3. Kadar Karbohidrat	15
2.3.1. Uji gula total	16
2.3.2. Uji pati.....	18
2.3.3. Uji amilosa.....	20
2.4. Tingkat Kesukaan (Kualitas Organoleptik)	22
2.4.1. Bau (aroma)	22

2.4.2. Warna	23
2.4.3. Tekstur.....	24
2.4.4. Rasa	25
2.5. Hipotesis.....	25
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	27
3.1. Bahan Penelitian	27
3.2. Alat Penelitian.....	28
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
3.4. Rancangan Percobaan.....	28
3.4.1. Variabel bebas	29
3.4.2. Variabel terikat	30
3.5. Tahapan Penelitian	30
3.5.1. Preparasi sampel.....	30
3.5.2. Prosedur pemasakan nasi dengan <i>magic com</i>	30
3.5.3. Prosedur penyimpanan nasi.....	31
3.6. Prosedur Analisis	31
3.6.1. Prosedur pengujian kadar air	31
3.6.2. Prosedur pembuatan kurva standar glukosa	32
3.6.3. Prosedur uji nelson-somogyi.....	33
3.6.4. Prosedur uji gula total.....	33
3.6.5. Prosedur uji pati	34
3.6.6. Prosedur pembuatan kurva standar amilosa	35
3.6.7. Prosedur uji amilosa.....	36
3.6.8. Prosedur uji tingkat kesukaan (<i>hedonic test</i>).....	37
3.7. Analisis Data.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1. Pengaruh Proses Pemasakan dengan <i>Magic Com</i> terhadap Kadar Gula Total, Pati, dan Amilosa	38
4.1.1. Pengaruh Proses Pemasakan dengan <i>Magic Com</i> terhadap Kadar Gula Total.....	38

4.1.2. Pengaruh Proses Pemasakan dengan <i>Magic Com</i> terhadap Kadar Pati	40
4.1.3. Pengaruh Proses Pemasakan dengan <i>Magic Com</i> terhadap Kadar Amilosa	42
4.2. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Gula Total, Pati, dan Amilosa Nasi	44
4.2.1. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Gula Total	44
4.2.2. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Pati	47
4.2.3. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Amilosa	49
4.3. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan terhadap Tingkat Kesukaan Nasi	52
4.3.1. Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kualitas aroma	52
4.3.2. Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kualitas warna	53
4.3.3. Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kualitas tekstur	54
4.3.4. Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kualitas rasa	57
4.3.5. Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap kualitas sensoris penerimaan keseluruhan (<i>overall acceptability</i>)	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	61
6.1 Kesimpulan	61
6.2 Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	69