

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1. Tujuan Umum .....	3
1.3.2. Tujuan Khusus.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Beras Merah .....	5
2.1.1. Kandungan Senyawa Kimia Beras Merah.....	5
2.2. Beras Hitam.....	7
2.2.1. Kandungan Senyawa Kimia Beras Hitam .....	8
2.3. Antosianin .....	10
2.3.1 Antosianin pada beras merah dan hitam.....	12
2.4. Antioksidan .....	14
2.5. Metode Perbedaan pH. ....	16
2.6. Metode DPPH .....	17
2.7. Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Alat dan Bahan .....	19
3.2. Cara Penelitian .....	19
3.2.1. Preparasi sampel.....	19

3.2.2. Pemasakan nasi .....	20
3.2.3. Penyimpanan nasi.....	20
3.2.4. Ekstraksi Antosianin.....	20
3.3.Data yang dikumpulkan .....	21
3.4.Variabel Penelitian .....	21
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	22
3.6.Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>23</b>
4.1. Hasil Analisis Proksimat .....	23
4.2. Pengaruh Pemasakan Terhadap Kandungan Antosianin Beras Merah dan Beras Hitam .....	25
4.3. Pengaruh Pemasakan Terhadap Aktivitas Antioksidan Beras Merah dan Beras Hitam .....	28
4.4. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Antosianin Nasi Hitam dan Nasi Merah.....	29
4.5. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Nasi Hitam Dan Nasi Merah.....	33
4.6. Hubungan Antara Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Antosianin.....	36
<b>BAB V. PENUTUP .....</b>	<b>39</b>
5.1. Kesimpulan .....	39
5.2. Saran .....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>41</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Komposisi Kimia Beras Merah 100 gram Bahan .....	6
Tabel 2.2. Kadungan Kimia Beras Hitam.....	9
Tabel 4.1. Hasil Analisis Proksimat Beras Merah, Beras Hitam, Nasi Merah dan Nasi Hitam Sembada .....	25

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Struktur Beras .....	5
Gambar 2.2. Stabilitias struktur antosianin.....	11
Gambar 4.1. Grafik pengaruh pemasakan terhadap kandungan total antosianin .....	25
Gambar 4.2. Grafik pengaruh pemasakan terhadap aktivitas antioksidan	29
Gambar 4.3 Grafik pengaruh jenis penyimpanan terhadap kandungan dalam antosianin (a) nasi hitam dan (b) nasi merah .....	33
Gambar 4.4. Grafik pengaruh jenis penyimpanan terhadap anktivitas antioksidan dalam (a) nasi hitam dan (b) nasi merah .....	36
Gambar 4.5. Grafik Hubungan antara aktivitas antioksidan dan antosianin (a) nasi hitam diluar <i>magic com</i> (b) nasi hitam didalam <i>magic com</i> (c) nasi merah diluar <i>magic com</i> (d) nasi merah didalam <i>magic com</i> .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Cara Analisis .....	51
Lampiran 2. Tabel Perhitungan Total Antosianin Nasi Hitam .....	57
Lampiran 3. Tabel Perhitungan Total Antosianin Nasi Merah.....	59
Lampiran 4 Tabel Hasil perhitungan Aktivitas Antioksidan Nasi Merah dan Hitam.....	61
Lampiran 5. Tabel Perhitungan Total Antosianin Beras Merah dan Hitam .....	63
Lampiran 6. Tabel Perhitungan Total Antioksidan Beras Merah dan Hitam.....	64
Lampiran 7. Tabel Perhitungan Kadar Proksimat .....	64
Lampiran 8. Hasil Analisis Data T-test .....	67
Lampiran 9. Hasil Analisis Data One Way ANOVA.....	69