

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Diabetes Mellitus	8
2.2 Indeks Glikemik	9
2.3 Beras.....	13
2.4 Pratanak.....	17
2.5 Pati Resisten	18
2.6 Serat Pangan.....	22
2.7 <i>Fibercreme</i>	25
2.7 Hipotesis.....	26
BAB III. METODE PENELITIAN.....	27

3.1 Bahan Penelitian.....	27
3.2 Alat Penelitian.....	27
3.3 Tempat dan Waktu	28
3.4 Tahapan Penelitian	28
3.4.1 Proses pratanak beras dengan penambahan <i>fibercreme</i>	29
3.4.2 Analisis sifat fisik dan analisis sensoris nasi pratanak.....	32
3.4.2.1 Analisis sifat fisik	32
3.4.2.2 Analisis sensoris	33
3.4.3 Indeks Glikemik.....	33
3.5 Metode Analisis	35
3.5.1 Analisis Kimia	35
3.5.2 Analisis Fisik	35
3.5.3 Penentuan Indeks Glikemik	35
3.6 Rancangan Penelitian	36
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Sifat Kimia Beras Pratanak dengan Penambahan <i>Fibercreme</i>	37
4.1.1 Kadar proksimat beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	37
4.1.2 Kadar amilosa beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	40
4.1.3 Kadar serat pangan beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	42
4.1.4 Kadar pati resisten beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	45
4.2 Sifat Fisik Beras Pratanak dengan Penambahan <i>Fibercreme</i>	48
4.2.1 <i>Bulk Density</i> beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	48
4.2.2 WHC beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	50
4.2.3 Sifat gelatinisasi beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	52
4.2.4 Morfologi granula beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	55
4.3 Sifat Fisik Nasi Pratanak dengan Penambahan <i>Fibercreme</i>	58
4.4 Uji Sensoris Nasi Pratanak dengan Penambahan <i>Fibercreme</i>	60
4.5 Indeks Glikemik Beras Pratanak dengan Penambahan <i>Fibercreme</i>	62
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	81

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Struktur Amilosa	15
Gambar 2.2 Struktur Amilopektin	15
Gambar 2.3 Kompleks Amilosa dan Lipida.....	20
Gambar 3.1 Skema Tahapan Penelitian	29
Gambar 3.2 Diagram Alir Beras Pratanak dengan Penambahan <i>Fibercreme</i>	31
Gambar 3.3 Diagram Alir Penanakan Beras Pratanak.....	32
Gambar 4.1 Kadar amilosa beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	40
Gambar 4.2 Kadar pati resisten beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i> ..	46
Gambar 4.3 <i>Bulk Density</i> beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	48
Gambar 4.4 WHC beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	50
Gambar 4.5 Hasil uji <i>Scanning Electron Microscope</i> (SEM).....	56
Gambar 4.6 Kenaikan kadar glukosa darah relawan.....	66

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Kadar proksimat beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	37
Tabel 4.2 Serat pangan beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	43
Tabel 4.3 Sifat gelatinisasi beras pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	52
Tabel 4.4 Tekstur nasi pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	58
Tabel 4.5 Hasil uji sensoris nasi pratanak dengan penambahan <i>fibercreme</i>	60
Tabel 4.6 Penentuan <i>available carbohydrate</i> dan porsi nasi pratanak.....	63
Tabel 4.7 Rerata kadar glukosa darah (mg/dL).....	64
Tabel 4.8 Indeks glikemik beras pratanak.....	66

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Borang penilaian uji sensoris.....	81
Lampiran 2. Analisis kimia beras pratanak.....	82
1. Analisis Proksimat	82
a. Kadar air	82
b. Kadar abu	82
c. Kadar protein.....	83
d. Kadar lemak	83
e. Kadar karbohidrat.....	84
2. Analisis Amilosa	84
a. Pembuatan kurva standar	84
b. Penentuan kadar amilosa.....	85
3. Analisis Serat Pangan.....	86
4. Analisis Pati Resisten.....	87
Lampiran 3. Analisis Fisik Beras Pratanak.....	89
1. Analisis <i>bulk density</i>	89
2. Analisis <i>Water Holding Capacity</i>	89
3. Analisis SEM	89
4. Analisis sifat gelatinisasi.....	89
5. Analisis tekstur nasi	89
Lampiran 4. Alur Proses Uji Indeks Glikemik.....	91
Lampiran 5. Analisis Statistik Sifat Kimia Beras Pratanak.....	92
1. Kadar abu	92
2. Kadar protein.....	92
3. Kadar lemak	93
4. Kadar karbohidrat.....	94
5. Kadar amilosa.....	94

Lampiran 6. Analisis Statistik Sifat Fungsional Beras Pratanak.....	96
1. Serat pangan	96
2. Pati Resisten	98
Lampiran 7. Analisis Statistik Sifat Fisik Beras Pratanak	99
1. <i>Water Holding Capacity</i>	99
2. <i>Bulk Density</i>	99
3. Tekstur nasi dari beras pratanak.....	101
Lampiran 8. Analisis Statistik Uji Sensoris	102
Lampiran 9. Penentuan Indeks Glikemik.....	106
Lampiran 10. <i>Ethical Clearance</i>	110
Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian.....	111