

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Beras	6
2.1.1. Beras putih	7
2.1.2. Beras hitam	9
2.2. Nasi	10
2.3. Prinsip Pengujian	11
2.3.1. Pengujian kandungan air.....	11
2.3.2. Pengujian kandungan gula total	12
2.3.3. Pengujian kandungan amilosa.....	12
2.3.4. Pengujian kandungan pati.....	14
2.4. Hipotesis	14
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	16
3.1. Bahan Penelitian	16
3.2. Alat Penelitian.....	16

3.3. Cara Penelitian	17
3.3.1. Preparasi sampel.....	17
3.3.2. Penanakan nasi	17
3.3.3. Penyimpanan nasi.....	18
3.4. Data yang dikumpulkan.....	18
3.5. Cara Analisis	19
3.5.1. Analisis kimia	19
3.5.2. Analisis tingkat kesukaan	24
3.6. Variabel Penelitian	25
3.6.1. Variabel bebas	25
3.6.2. Variabel terikat.....	26
3.6.3. Variabel kontrol	26
3.7. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistika	26
3.8. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Pembuatan Kurva Standar Glukosa dan Amilosa	28
4.1.1. Kurva standar glukosa	28
4.1.2. Kurva standar amilosa	29
4.2. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Kadar Gula Total, Pati dan Amilosa	30
4.2.1. Pengaruh proses pemasakan terhadap kadar gula total pada nasi putih varietas Inpari 43 dan hitam varietas Sembada	30
4.2.2. Pengaruh proses pemasakan terhadap kadar pati pada nasi putih varietas Inpari 43 dan hitam varietas Sembada	32
4.2.3. Pengaruh proses pemasakan terhadap kadar amilosa pada nasi putih varietas Inpari 43 dan hitam varietas Sembada	34
4.3. Pengaruh Proses Penyimpanan terhadap Kadar Gula Total, Pati dan Amilosa	37

4.3.1. Pengaruh proses penyimpanan terhadap kadar gula total pada nasi putih varietas Inpari 43 dan hitam varietas Sembada	37
4.3.2. Pengaruh proses penyimpanan terhadap kadar pati pada nasi putih varietas Inpari 43 dan hitam varietas Sembada	39
4.3.3. Pengaruh proses penyimpanan terhadap kadar amilosa pada nasi putih varietas Inpari 43 dan hitam varietas Sembada	42
4.4. Pengujian Tingkat Kesukaan	44
4.4.1. Pengujian tingkat kesukaan pada nasi putih varietas Inpari 43	45
4.4.2. Pengujian tingkat kesukaan pada nasi hitam varietas Sembada	46
4.4.3. Pengujian tingkat kesukaan secara keseluruhan (<i>overall acceptance</i>).....	48
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1. Kesimpulan.....	49
5.2. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	56