

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 Penelitian	11
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kacang Hijau	7
2.2 Beras Ketan Hitam.....	10
2.3 Bubur Instan.....	13
2.4 Antosianin	13
2.6 Hipotesis	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1 Bahan	16
3.2 Alat.....	17
3.3 Tahapan Penelitian.....	17
3.3.1 Pembuatan Formula Bubur Kacang Hijau Instan	18
3.3.2 Analisis Sifat Fisik.....	23
3.3.3 Analisis Sensoris	23
3.3.4 Seleksi Bubur Terpilih	24
3.3.5 Analisis Aktivitas Antioksidan	24
3.3.6 Analisis Sifat Kimia.....	24
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian.....	25

3.5 Rancangan Percobaan	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Karakteristik Fisik Bubur Kacang Hijau Instan dengan Penambahan Beras Ketan Hitam	27
4.1.1 Warna	27
4.1.2 pH	31
4.1.3 Waktu Rehidrasi	32
4.1.4 Daya Serap Air	34
4.2 Karakteristik Sensoris Bubur Kacang Hijau Instan dengan Penambahan Beras Ketan_Hitam	35
4.3 Penentuan Formula Terpilih	46
4.4 Aktivitas Antioksidan pada Bubur Kacang Hijau Instan dengan Penambahan_Beras Ketan Hitam	47
4.5 Karakteristik Kimia Formula Bubur Kacang Hijau Instan dengan Penambahan Beras Ketan_Hitam	51
4.5.1 Kadar Air	52
4.5.2 Kadar Abu	53
4.5.3 Kadar Protein	53
4.5.4 Kadar Lemak	53
4.5.5 Karbohidrat by Difference	54
BAB V PENUTUP	55
5.1 Kesimpulan	55
5.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	63