

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAM PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR RUMUS	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
INTISARI	xvii
<i>ABSTRACT</i>	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	7
1.3.Batasan Masalah	8
1.4.Tujuan Penelitian.....	8
1.5.Manfaat Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1.Beras Berwarna	10
2.1.1. Beras Merah (<i>Oryza nivara</i>).....	11
2.1.2. Beras Hitam (<i>Oryza sativa L. indica</i>).....	13
2.2.Aspek Sensoris	15
2.3.Daya Terima Konsumen.....	17
2.4.Umur Simpan Produk.....	21
2.5. <i>Accelerated shelf-life testing</i> (ASLT) Model <i>Arrhenius</i>	24
2.6.Uji Statistik Non-Parametrik.....	28
2.6.1. Uji <i>Friedman</i>	30

2.6.2. Uji <i>Wilcoxon</i>	32
2.6.3. Uji <i>Kendall Tau</i>	34
2.6.4. Uji <i>Kruskal Wallis</i>	35
2.7. Penelitian Terdahulu	37
BAB III METODE PENELITIAN	38
3.1. Objek Penelitian	38
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	38
3.3. Alat dan Bahan Penelitian	38
3.4. Populasi dan Sampel	39
3.5. Data yang Dibutuhkan	41
3.6. Metode Pengumpulan Data	42
3.7. Tahap Penelitian	44
3.8. Diagram Alir Penelitian	49
3.9. Pengolahan dan Analisis Data	50
3.10. Hipotesis Penelitian	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	53
4.1. Beras Sembada Merah dan Sembada Hitam	53
4.2. Karakteristik Responden	55
4.3. Analisis Pengaruh Proporsi Air dalam Penanakan Nasi Beras Berwarna terhadap Daya Terima Konsumen	59
4.3.1. Hasil Kuesioner Daya Terima Konsumen	61
4.3.2. Pengaruh Proporsi Air terhadap Daya Terima Konsumen	63
4.4. Analisis Hubungan Proporsi Air dalam penanakan Nasi Beras Berwarna dengan Umur Simpan Produk	76
4.4.1. Karakteristik Awal Nasi Beras Berwarna	77
4.4.2. Perubahan Mutu Selama Penyimpanan	80
4.4.3. Penentuan Orde Reaksi	89
4.4.4. Penentuan Parameter Kritis dan Titik Kritis	90
4.4.5. Pendugaan Umur Simpan Nasi Beras Berwarna	91
4.4.6. Uji Beda Nyata pada Umur Simpan	119
4.4.7. Sifat Hubungan Proporsi Air dengan Umur Simpan	121

4.5. Penerimaan Variasi Nasi beserta Umur Simpannya	125
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	130
5.1.Kesimpulan.....	130
5.2.Saran.....	132
DAFTAR PUSTAKA	133
LAMPIRAN.....	139