

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJUAN PUSTAKA	5
2.1 Beras	5
2.1.1 Beras Putih	9
2.1.2 Beras Hitam	10
2.2 Sifat Fisik Beras	10

2.3 Perbandingan Nilai Gizi Beras Putih dan Beras Hitam	13
2.4 Mutu Tanak	16
2.4.1 Daya Serap Air	18
2.4.2 Perubahan Volume	18
2.4.3 Konsistensi Gel	18
2.4.4 Angka Alkali	19
2.5 Hipotesis	20
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	21
3.1 Bahan Penelitian	21
3.1.1 Bahan Dasar	21
3.1.2 Bahan Kimia	21
3.2 Alat Penelitian	22
3.3 Tempat Penelitian	22
3.4 Tahapan Penelitian	22
3.5 Cara Penelitian	24
3.5.1 Pencampuran Beras Putih dan Beras Hitam	24
3.5.2 Pemasakan Beras	24
3.6 Gaftar Alir Pencampuran Beras dan Pemasakan Beras	25
3.6.1 Gaftar Alir Pencampuran Beras	25
3.6.2 Gaftar Alir Pemasakan Beras	26
3.7 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Karakteristik Fisik Beras Campuran	29



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Rasio Beras Putih dan Beras Hitam terhadap Nilai Gizi, Mutu Tanak dan Tingkat Kesukaan Nasi

MEGA MUSTIKA, Prof. Dr. Ir. Mary Astuti, MS. ; Ir. Sri Kanoni, MS.

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

4.2 Komposisi Gizi Beras Campuran	32
4.2.1 Komposisi Gizi Beras Campuran sebelum Ditanak	32
4.2.2 Komposisi Gizi Beras Campuran sesudah Ditanak	36
4.3 Mutu Tanak Beras Campuran	38
4.4 Karakteristik Sensoris Nasi dari Beras Campuran	43
BAB V KESIMPULAN	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	53