

## 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
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1 Beras Hitam.....	4
2.1.1 Pengertian .....	4
2.1.2 Bagian-bagian .....	5
2.1.3 Nilai gizi .....	7
2.2 Perkecambahan .....	7
2.2.1 Pengertian .....	7
2.2.2 Proses perkecambahan.....	8
2.2.3 Faktor perkecambahan.....	9
2.3 Lemak.....	10
2.3.1 Pengertian .....	10
2.3.2 Asam Lemak.....	11
2.4 Nasi .....	13
2.4.1 Pengertian .....	13
2.4.2 Sifat Fisikokimia.....	14
2.4.2.1 Nisbi Pertambahan Volume.....	15
2.4.2.2 Nisbi Penyerapan Air.....	15
2.4.2.3 Konsistensi Gel.....	16
2.4.2.4 Angka Alkali.....	16
2.4.3 Sifat Sensoris .....	16
2.5 Landasan Teori.....	17
2.6 Hipotesis.....	18
<b>BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....</b>	<b>18</b>
3.1 Bahan .....	18

3.2 Peralatan .....	18
3.3 Lokasi Penelitian .....	18
3.4 Tahapan Penelitian .....	18
3.5 Metode Analisis .....	19
3.6 Rancangan percobaan dan analisis data .....	21
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>22</b>
4.1 Perkecambahan .....	22
4.2 Kadar lemak dan gula total .....	25
4.3 Sifat Fisikokimia nasi.....	26
4.4 Profil asam lemak beras hitam .....	29
4.5 Uji sensoris nasi .....	31
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>33</b>
5.1 Kesimpulan .....	33
5.2 Saran.....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>36</b>