

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Keaslian Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Telaah Pustaka	7
1. Bekatul	7
1.1 Definisi Bekatul	7
1.2 Kandungan Gizi Bekatul	8
1.3 Manfaat Bekatul	9
2. Fermentasi	10
2.1 Definisi Fermentasi	10
2.2 Jenis Mikroorganisme Fermentasi	11

2.3 Manfaat Fermentasi.....	15
3. <i>Rhizopus oligosporus</i>	15
4. <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	17
5. Zat Gizi Makro	18
5.1 Protein	18
5.2 Lemak	20
5.3 Karbohidrat	21
5.4 Serat Pangan (Polisakarida Nonpati).....	22
5.5 Analisis Komposisi Proksimat.....	25
6. Antioksidan	28
B. Kerangka Teori	30
C. Kerangka Konsep	31
D. Hipotesis Penelitian	31
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	32
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	32
B. Variabel Penelitian.....	32
C. Definisi Operasional.....	33
D. Cara Pengumpulan Data	34
E. Analisa Data Penelitian	40
F. Tahapan Penelitian.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Hasil Penelitian	42
1. Kadar Air Bekatul Fermentasi	42
2. Kadar Abu Bekatul Fermentasi	43

3. Kadar Lemak Bekatul Fermentasi	44
4. Kadar Protein Bekatul Fermentasi	45
5. Kadar Karbohidrat Bekatul Fermentasi	46
6. Kadar Serat Kasar Bekatul Fermentasi	47
7. Aktivitas Antioksidan Bekatul Fermentasi	48
8. Kadar Total Fenol Bekatul Fermentasi	49
B. Pembahasan	50
1. Kadar Air Bekatul Fermentasi	50
2. Kadar Abu Bekatul Fermentasi	53
3. Kadar Lemak Bekatul Fermentasi	55
4. Kadar Protein Bekatul Fermentasi	58
5. Kadar Karbohidrat Bekatul Fermentasi	63
6. Kadar Serat Kasar Bekatul Fermentasi	65
7. Aktivitas Antioksidan Bekatul Fermentasi	67
8. Kadar Total Fenol Bekatul Fermentasi	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN	80
A. Analisis Kadar Air (Thermogravimetri)	80
B. Analisis Kadar Abu	80
C. Analisis Kadar Lemak Kasar (Metode Sokhlet)	80
D. Analisis Kadar Protein (Mikro-Kjedahl)	81

E.	Analisis Kadar Serat Kasar	82
F.	Analisis Aktivitas Antioksidan (DPPH)	83
G.	Analisis Total Fenol (Metode Kolorimetris)	83
H.	Dokumentasi	84

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Bekatul Beras	8
Tabel 3.1 Desain Faktorial Penelitian	32
Tabel 4.1 Kadar Air Bekatul Fermentasi	42
Tabel 4.2 Kadar Abu Bekatul Fermentasi	43
Tabel 4.3 Kadar Lemak Kasar Bekatul Fermentasi	44
Tabel 4.4 Kadar Protein Kasar Bekatul Fermentasi	45
Tabel 4.5 Kadar Karbohidrat Bekatul Fermentasi	46
Tabel 4.6 Kadar Serat Kasar Bekatul Fermentasi	47
Tabel 4.7 Aktivitas Antioksidan Bekatul Fermentasi	48
Tabel 4.8 Kadar Total Fenol Bekatul Fermentasi	49

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1 Kerangka Teori	30
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	31
Gambar 3.1 Alur Pembuatan Bekatul Terfermentasi	36