

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYAATAAN.....	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	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Bekatul.....	5
2.2. Ketidakstabilan Bekatul	7
2.3. Penyangraian Sebagai Upaya Stabilisasi Bekatul.....	7
2.4. Pengaruh Penyangraian Terhadap Senyawa Bioaktif Bekatul	8
2.5. Pembentukan Antioksidan Selama Proses Pemanasan	9
2.6. Bekatul Sebagai Sumber Pangan Fungsional.....	11
2.7. Prinsip Analisis Fisikokimia pada Bekatul Beras Merah.....	12
2.7.1. Analisis Gula Reduksi.....	12
2.7.2. Analisis Warna.....	12
2.7.3. Analisis Total Fenolik.....	13
2.7.4. Analisis Aktivitas Antioksidan.....	14
2.8. Hipotesis.....	15

BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1. Alat Penelitian	16
3.2. Bahan Penelitian	16
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.4. Tahapan Penelitian	17
3.4.1. Penyangraian Bekatul.....	18
3.5. Prosedur Analisis.....	19
3.5.1 Analisis Warna dengan Kromameter (De Man, 1989).....	19
3.5.2. Analisis Gula Reduksi (AOAC, 1990)	20
3.5.3. Analisis Fenolik (Orak, 2006)	20
3.5.4. Analisis DPPH (Shen dkk, 2010)	21
3.6. Rancangan Percobaan	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Analisis Gula Reduksi Bekatul Beras Merah.....	23
4.2. Analisis Warna Bekatul Beras Merah	25
4.3. Analisis Total Fenolik Bekatul Beras Merah	32
4.4. Analisis Aktivitas Antioksidan (DPPH).....	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1. Kesimpulan.....	38
5.2. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	45