

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
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 Beras Hitam	5
2.2 Stabilisasi Bekatul	6
2.3 Gula Reduksi	7
2.4 Reaksi Maillard	8
2.5 Senyawa Fenolik	10
2.5 Antioksidan	12
2.6 Penyangraian	13

BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Bahan Penelitian.....	15
3.2 Alat Penelitian	15
3.3 Tempat Penelitian.....	16
3.4 Tahapan Penelitian	16
3.5 Metode Analisis.....	16
3.5 Rancangan Percobaan.....	17
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 18
4.1 Gula Reduksi Bekatul Beras Hitam Kultivar <i>Cempo Ireng</i>	18
4.2 Total Fenolik Bekatul Beras Hitam Kultivar <i>Cempo Ireng</i>	20
4.3 Aktivitas Antioksidan Bekatul Beras Hitam Kultivar <i>Cempo Ireng</i>	22
4.4 Analisis Warna Bekatul Beras Hitam Kultivar <i>Cempo Ireng</i>	24
4.4.1 Nilai L*	25
4.4.2 Nilai a*.....	26
4.4.3 Nilai b*	27
4.4.4 Nilai ΔE	29
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	 30
5.1 Kesimpulan	30
5.2 Saran	31
 DAFTAR PUSTAKA	 32
 LAMPIRAN.....	 36