

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.	iii
KATA PENGANTAR.	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Permasalahan	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian.	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Minuman Beras Kencur.	5
2.2. Beras.....	9
2.3. Kencur (<i>Kaempferia galangal L.</i>).....	9
2.4. Jahe.....	11
2.5. Antioksidan.	14
2.6. Senyawa Fenolik.	16
2.7. Senyawa Flavanoid.	19
2.8. Blanching.	25
2.9. Pasteurisasi.....	29
2.10. Total Mikrobia (<i>Total Plate Count</i>).....	32
2.11. Hipotesis.....	35

BAB III METODE PENELITIAN

3.1. Bahan Penelitian.	36
3.2. Alat Penelitian.	36
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.	36
3.4. Tahap Penelitian.	37
3.4.1. Survei di Sentra Produsen Minuman Tradisional.	37
3.4.2. Perhitungan Total Mikrobia Sampel Minuman Beras Kencur di Sentra Produsen Minuman Tradisional Dusun Kiringan.	40
3.4.3. Pembuatan Minuman Beras Kencur dengan Proses <i>Blanching</i> dan Pasteurisasi.	41
3.4.4. Analisis Minuman Beras Kencur.	43
3.4.5. Penentuan Stabilitas Total Mikrobia Minuman Beras Kencur Selama Penyimpanan Sementara.	43
3.5. Metode Analisis.	44
3.5.1. Fenolik Total.	44
3.5.2. Flavanoid Total.	44
3.5.3. Uji Aktivitas Antioksidan Metode DPPH.	44
3.5.4. Uji Aktivitas Antioksidan Metode Ferric Reducing Power.	45
3.5.5. Total Mikrobia (<i>Total Plate Count</i>).	45
3.5.6. pH.	46
3.5.7. Total Padatan Terlarut.	46
3.6. Rancangan Percobaan.	46

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil Dokumentasi di Sentra Minuman Tradisional, Dusun Kiringan, Desa Canden, Kec. Jetis, Kab. Bantul, DIY.	47
4.2. Perhitungan Total Mikrobia (<i>Total Plate Count</i>).	49
4.3. pH Minuman Beras Kencur.	52
4.4. Total Padatan Terlarut Minuman Beras Kencur.	53
4.5. Analisis Aktivitas Antioksidan Minuman Beras Kencur dengan Metode DPPH.	55
4.6. Total Fenolik Minuman Beras Kencur.	58

4.7. Total Flavanoid Minuman Beras Kencur.....	60
4.8. <i>Ferric Reducing Power</i> Minuman Beras Kencur.....	62
4.9. Stabilitas Minuman Beras Kencur.	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.	67
5.2. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.	68
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Reaksi Warna Flavanoid	23
Tabel 4.1. Formulasi Minuman Tradisional Beras Kencur dalam 1 L Air. ...	48
Tabel 4.2. Total Mikrobia (<i>Total Plate Count</i>) Minuman Beras Kencur di Dusun Kiringan.	50
Tabel 4.3. <i>Total Plate Count</i> Minuman Beras Kencur Selama Penyimpanan (Log CFU/ml).	65

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Komponen Kimia Gingerol dan Shogaol.	13
Gambar 2.2. Reaksi DPPH (<i>1,1-difenil-2-pikrilhidrazil</i>) dengan antioksidan.	16
Gambar 2.3. Reaksi senyawa fenol dengan reagen folin-ciocalteu.	19
Gambar 2.4. Struktur Dasar Flavanoid.	19
Gambar 2.5. Kerangka Flavanoid.	22
Gambar 2.6. Reaksi pembentukan kompleks flavonoid $AlCl_3$ dan HCl	25
Gambar 3.1. Tahap Penelitian.	37
Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan Minuman Tradisional Beras Kencur.	42
Gambar 4.1. Nilai pH minuman beras kencur dengan berbagai perlakuan. ..	52
Gambar 4.2. Total padatan terlarut minuman beras kencur dengan berbagai perlakuan.	54
Gambar 4.3. Aktivitas antioksidan minuman beras kencur dengan metode DPPH dengan berbagai perlakuan.	56
Gambar 4.4. Total fenolik minuman beras kencur dengan berbagai perlakuan.	59
Gambar 4.5. Total flavanoid minuman beras kencur dengan berbagai perlakuan.	61
Gambar 4.6. <i>Ferric Reducing Power</i> minuman beras kencur.	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Prosedur Analisis.....	78
1. Analisa Kadar Fenolik Total dengan Metode Kolorimetri Folin-Ciocalteau Fenol.....	78
2. Analisa Kadar Total Flavonoid berdasarkan Aluminium Klorida Kolorimetri.....	79
3. Analisa Aktivitas Antioksidan dengan Spektrofotometri Metode Peredaman Warna DPPH.....	81
4. Analisis <i>Ferric reducing power</i>	82
Lampiran 2 Data Analisis Statistik.	84