

DAFTAR ISI

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	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Bekatul.....	5
2.2. Bekatul Fermentasi	7
2.3. Bekatul Beras Hitam.....	8
2.4. Bekatul Beras Merah	9
2.5. Senyawa Volatil pada Bekatul.....	10
2.6. Kromatografi Gas-Spektrometer Massa/Olfaktometri (GC-MS/O)	11
2.7. <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	12
2.8. Hipotesis	13
BAB III	
METODE PENELITIAN	14
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.2. Alat dan Bahan	14
3.3. Prosedur Penelitian	14
3.3.1. Persiapan inokulum.....	14
3.3.2. Persiapan bahan bekatul	15
3.3.3. Proses fermentasi bekatul.....	16
3.3.4. Ekstraksi sampel.....	17
3.4. Analisis Bekatul.....	20
3.4.1. Analisis senyawa volatil menggunakan GC-MS/O	20
3.4.2. Penentuan Indeks Retensi Linear (LRI).....	20

3.4.3. Analisis sensori deskriptif (ISO 8586-2012).....	21
3.4.3.1. Analisis deskriptif kualitatif.....	23
3.4.3.2. Analisis deskriptif kuantitatif.....	23
3.5. Analisis Data.....	24
3.5.1. Identifikasi dan semi-kuantifikasi senyawa volatil (Lee <i>et al.</i> , 2018)	24
3.5.2. Penentuan aroma aktif bekatul	24
3.5.3. Analisis deskriptif kuantitatif	24
BAB IV	
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Identifikasi Senyawa Volatil Hasil GC-MS	25
4.2. <i>Principal Component Analysis</i> (PCA) Senyawa Volatil Bekatul Fermentasi dan Non-fermentasi Hasil Identifikasi GC-MS	41
4.3. Senyawa Volatil Bekatul Hasil GC-O	44
4.4. Atribut Aroma Hasil QDA	54
4.5. Korelasi Pearson Aroma Hasil GC-O dan QDA	58
BAB V	
KESIMPULAN DAN SARAN	61
5.1. Kesimpulan.....	61
5.2. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63