

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Kerangka Pemikiran.....	3
1.4 Hipotesis.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Ubi Kayu.....	7
2.1.1 Ekstraksi Pati	8
2.1.2 Onggok.....	10
2.2 Ketan Hitam (<i>Oryza sativa glutinosa</i>)	13
2.3 Pangan Fungsional	16
2.4 Daya Cerna Pati	17
2.5 Total Fenol	20
III. BAHAN DAN METODE	23
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	23
3.2 Alat dan Bahan.....	23
3.3 Metode Penelitian	24
3.4 Pelaksanaan Kegiatan	24
3.4.1 Penelitian Pendahuluan.....	24
3.4.2 Preparasi Beras Analog.....	26
3.4.3 Penanakan Beras Analog	27
3.5 Pengamatan	28
3.5.1 Pengujian Organoleptik Produk.....	28
3.5.2 Pengamatan Kandungan Proksimat Beras Analog	31
3.5.3 Penentuan Tingkat Konversi Beras Menjadi Glukosa.....	33
3.5.1 Pengujian Total Fenol.....	35

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Pengujian Organoleptik	37
4.1.1 Warna Sampel mentah	37
4.1.2 Aroma Sampel mentah.....	38
4.1.3 Penerimaan Keseluruhan Sampel mentah.....	40
4.1.4 Warna Sampel Tanak	42
4.1.5 Aroma Sampel Tanak	44
4.1.6 Tekstur Sampel Tanak	46
4.1.7 Rasa Sampel Tanak	47
4.1.8 Penerimaan Keseluruhan Sampel Tanak	49
4.2 Pemelihan Perlakuan Terbaik	50
4.3 Analisis Proksimat	52
4.3.1 Kadar Air	52
4.3.2 Kadar Abu.....	53
4.3.3 Kadar Lemak.....	54
4.4.3 Kadar Protein	54
4.3.5 Kadar Karbohidrat	55
4.4 Penentuan Tingkat Konversi Beras Menjadi Glukosa.....	55
4.5 Total Fenol.....	57
V. SIMPULAN DAN SARAN	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	66
Tabel 18-49	67
Gambar 12-23.....	86