

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Strukur kimia amilosa dan amilopektin .....	13
2. Daun salam .....	16
3. Proses pembuatan ekstrak daun salam .....	28
4. Proses pembuatan nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam .....	29
5. Proses pengujian tingkat hidrolisis pati nasi instan.....	31
6. Pengaruh peningkatan konsentrasi ekstrak daun salam terhadap tingkat hidrolisis pati nasi instan dan tingkat hidrolisis pati nasi.....	38
7. Letak kerja enzim amilase dalam mendegradasi pati.....	40
8. Pengaruh peningkatan konsentrasi ekstrak daun salam terhadap aktivitas antioksidan nasi instan .....	42
9. Reaksi radikal DPPH dengan senyawa antioksidan.....	42
10. Pengaruh peningkatan konsentrasi ekstrak daun salam terhadap total fenol nasi instan.....	43
11. Pengaruh peningkatan konsentrasi ekstrak daun salam terhadap persentase panelis menyukai aroma nasi instan .....	46
12. Pengaruh peningkatan konsentrasi ekstrak daun salam terhadap persentase panelis menyukai rasa nasi instan .....	47
13. Pengaruh peningkatan konsentrasi ekstrak daun salam terhadap persentase panelis menyukai warna nasi instan.....	48

14. Pengaruh peningkatan konsentrasi ekstrak daun salam terhadap persentase panelis menyukai kepulenan nasi instan .....	49
15. Pengeringan daun salam dengan sinar matahari tidak langsung.....	77
16. Pengayakan daun salam setelah diblender .....	77
17. Proses pemanasan daun salam bubuk.....	78
18. Penyaringan ekstrak daun salam .....	78
19. Pemasakan nasi instan menggunakan <i>rice cooker</i> .....	78
20. Persiapan pengeringan nasi pada suhu 60 °C .....	79
21. Pengeringan nasi pada suhu 60 °C .....	79
22. Pengujian sensori nasi instan.....	79
23. Persiapan pengukuran kadar glukosa nasi instan .....	80
24. Pengukuran kadar glukosa dengan <i>blood glucose test meter</i> .....	80
25. Kurva standar glukosa tingkat hidrolisis pati dengan metode enzimatis.....	81
26. Kurva standar total fenol .....	81