

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	x
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan.....	4
C. Kerangka Pemikiran	4
D. Hipotesis.....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Diabetes Mellitus	8
B. Beras	10
C. Daun Salam (<i>Syzygium polyanthum</i> (Wight.) Walp.)	15
D. Daya Cerna Pati	18
E. Antioksidan.....	20
F. Nasi Instan	22
III. BAHAN DAN METODE	25
A. Tempat dan Waktu Penelitian	25
B. Bahan dan Alat	25
C. Metode Penelitian.....	26
D. Pelaksanaan Penelitian	27
1. Pembuatan Ekstrak Daun Salam.....	27
2. Pembuatan Nasi Instan.....	28
E. Pengamatan.....	30
1. Analisis Tingkat Hidrolisis Pati Metode Enzimatis.....	30
2. Aktivitas Antioksidan	32
3. Analisis Total Fenol.....	33
4. Uji Sensori	35

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Tingkat Hidrolisis Pati Nasi Instan	38
B. Aktivitas Antioksidan Nasi Instan.....	41
C. Total Fenol Nasi Instan	43
D. Uji Sensori Nasi Instan.....	44
1. Aroma	45
2. Rasa.....	46
3. Warna.....	47
4. Kepulenan	49
E. Penentuan Perlakuan Terbaik Nasi Instan	50
V. KESIMPULAN DAN SARAN	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	59