

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia beras giling per 100 g.....	12
2. Indeks glikemik beberapa varietas beras giling di Indonesia.....	15
3. Pengukuran jumlah glukosa murni (standar) dengan metode <i>blood glucose test meter</i>	60
4. Pengukuran jumlah glukosa (metode <i>blood glucose test meter</i>) dan kadar air nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam...	60
5. Pengukuran jumlah glukosa (metode <i>blood glucose test meter</i>) dan kadar air nasi.....	60
6. Jumlah glukosa nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam.....	61
7. Jumlah glukosa nasi	61
8. Tingkat hidrolisis pati nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam dengan metode enzimatis	61
9. Tingkat hidrolisis pati nasi dengan metode enzimatis	62
10. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett test</i>) tingkat hidrolisis pati nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam..	62
11. Analisis ragam tingkat hidrolisis pati nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	63
12. Uji BNT tingkat hidrolisis pati nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	63
13. Absorbansi sampel nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam pada panjang gelombang 517 nm untuk pengukuran aktivitas antioksidan	63

14. Absorbansi nasi instan (As) dengan penambahan ekstrak daun salam pada panjang gelombang 517 nm untuk pengukuran aktivitas antioksidan	64
15. Absorbansi kontrol DPPH (Ak) pada panjang gelombang 517 nm ..	64
16. Aktivitas antioksidan nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam dengan metode DPPH pada panjang gelombang 517 nm	65
17. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett test</i>) aktivitas antioksidan nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	65
18. Analisis ragam aktivitas antioksidan nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	66
19. Uji BNT aktivitas antioksidan nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	66
20. Absorbansi asam galat (standar total fenol) pada panjang gelombang 750 nm	66
21. Absorbansi total fenol nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam pada panjang gelombang 750 nm.....	67
22. Total fenol nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam.....	67
23. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett test</i>) total fenol nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	68
24. Analisis ragam total fenol nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	68
25. Uji BNT total fenol nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam.....	69
26. Uji sensori aroma nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam.....	70
27. Persentase panelis menyukai aroma nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	71
28. Uji sensori rasa nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam.....	72
29. Persentase panelis menyukai rasa nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	73

30. Uji sensori warna nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam.....	74
31. Persentase panelis menyukai warna nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	75
32. Uji sensori kepulenan nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	76
33. Persentase panelis menyukai kepulenan nasi instan dengan penambahan ekstrak daun salam	77