

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Kerangka Pemikiran	3
1.4 Hipotesis	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Beras	6
2.2 Daya Cerna Pati	8
2.3 Pangan Fungsional	10
2.4 Teh	11
2.5 Senyawa Antioksidan	14
2.5.1 Antioksidan dalam tubuh	14
2.6 Metode Radikal Bebas DPPH	15
III. BAHAN DAN METODE	17
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	17
3.2 Alat dan Bahan	17
3.3 Metode Penelitian	18
3.4 Pelaksanaan Penelitian	18
3.4.1 Prosedur Penelitian	18
3.4.1.1 Proses pembuatan bubuk ekstrak teh hijau dan teh hitam	18
3.4.1.2 Proses pembuatan nasi fungsional bubuk ekstrak teh hijau dan teh hitam	20
3.4.2 Pengamatan	22
3.4.2.1 Analisis daya cerna pati	23
a. Pembuatan kurva standar glukosa	23
b. Penentuan daya cerna pati nasi fungsional	24

3.4.2.2 Aktivitas antioksidan nasi fungsional	26
a. Persiapan ekstrak bubuk nasi fungsional untuk pengujian aktivitas antioksidan	26
b. Persiapan larutan kontrol DPPH	27
c. Pengujian aktivitas antioksidan nasi fungsional	28
3.4.2.3 Uji organoleptik	29
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
 4.1 Daya Cerna Pati Nasi Fungsional	31
4.2 Aktivitas Antioksidan Nasi Fungsional	33
4.3 Uji Organoleptik Nasi Fungsional	36
4.3.1 Tekstur	36
4.3.2 Aroma	38
4.3.3 Rasa	39
4.3.4 Warna	41
4.3.5 Penerimaan keseluruhan	42
4.4 Penentuan Terbaik Nasi Fungsional	44
 V. KESIMPULAN DAN SARAN	45
 DAFTAR PUSTAKA	46
 LAMPIRAN	51
 Tabel 5–55	52
Gambar 20–31	82