

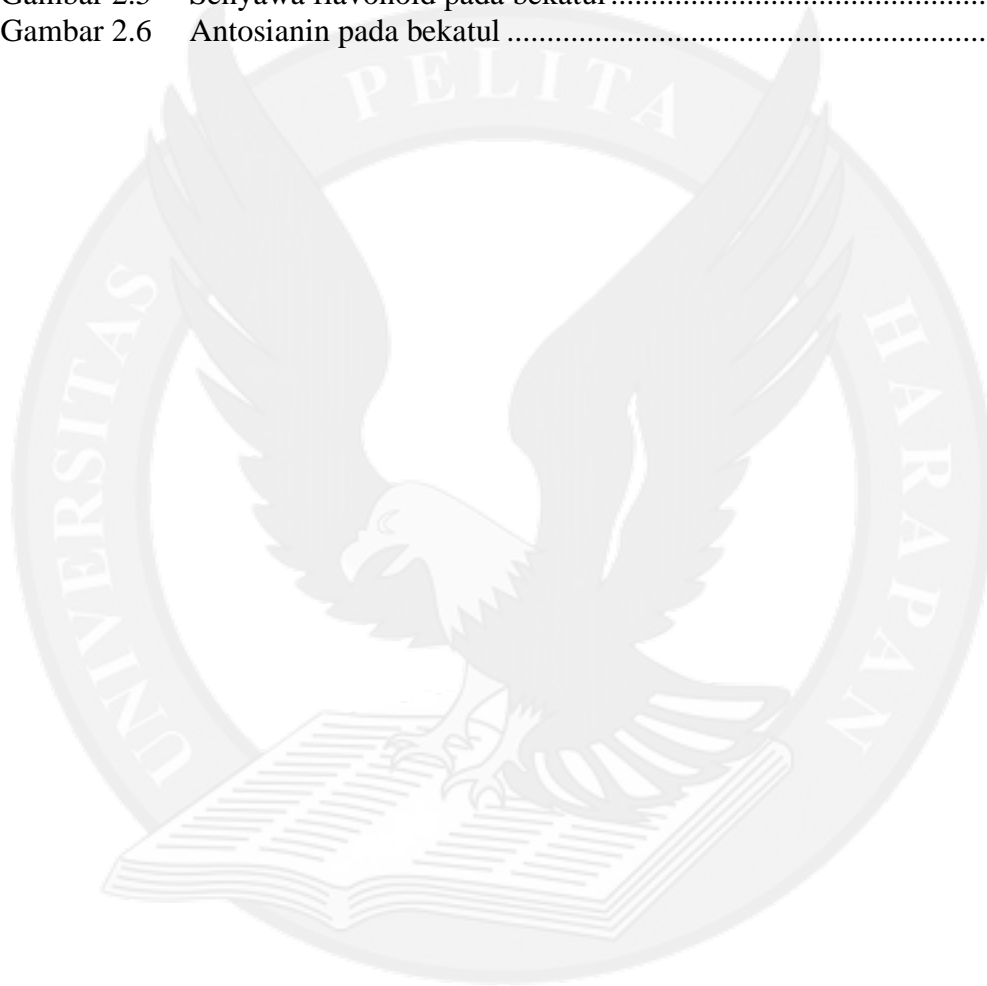
## DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I    PENDAHULUAN.....	1
1.1   Latar Belakang.....	1
1.2   Rumusan Masalah.....	3
1.3   Tujuan.....	4
BAB II   PEMBAHASAN .....	5
2.1   Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1 Bekatul.....	5
2.1.1.1 Bekatul Beras Putih.....	7
2.1.1.2 Bekatul Beras Merah.....	8
2.1.2 Antioksidan.....	8
2.1.3 <i>Baked Products</i> .....	12
2.2   Pembahasan .....	13
2.2.1 Perbedaan Aktivitas Antioksidan Pada Bekatul Beras Putih dan Bekatul Beras Merah .....	13
2.2.3 Pengaruh Penggunaan Bekatul Pada <i>Baked Products</i> .....	20
2.2.3.1 Roti Tawar.....	21
2.2.3.1.1 Aktivitas Antioksidan.....	21
2.2.3.1.2 Karakteristik Fisikokimia .....	23
2.2.3.2 <i>Cookies</i> dan Biskuit.....	27
2.2.3.2.1 Aktivitas Antioksidan.....	27
2.2.3.2.2 Karakteristik Fisikokimia .....	28
BAB III   KESIMPULAN .....	33
DAFTAR PUSTAKA .....	35
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1	Proses autooksidasi minyak atau lemak ..... 9
Gambar 2.2	Senyawa tokoferol dan tokotrienol..... 10
Gambar 2.3	Komponen utama pada $\gamma$ -orizanol..... 11
Gambar 2.4	Senyawa fenolik pada bekatul ..... 11
Gambar 2.5	Senyawa flavonoid pada bekatul ..... 12
Gambar 2.6	Antosianin pada bekatul ..... 14



## DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1	Total antosianin pada bekatul beras putih dan bekatul beras merah ..	13
Tabel 2.2	Total fenolik dan flavonoid pada bekatul beras putih dan bekatul beras merah.....	15
Tabel 2.3	Komposisi senyawa asam fenolat dan flavonoid pada bekatul beras merah dan bekatul beras putih.....	15
Tabel 2.4	Aktivitas antioksidan bekatul beras merah dan bekatul beras putih ..	16
Tabel 2.5	Senyawa fenolik, dan aktivitas antioksidan bekatul dengan berbagai metode stabilisasi .....	19
Tabel 2.6	Kandungan senyawa tokoferol, tokotrienol, total fenolik, dan total flavonoid pada roti tawar bekatul.....	21
Tabel 2.7	<i>Malondialdehyde formation</i> pada roti tawar bekatul .....	22
Tabel 2.8	Karakteristik kimia pada roti tawar bekatul .....	24
Tabel 2.9	Komposisi kimia pada tepung terigu dan bekatul beras putih .....	24
Tabel 2.10	Karakteristik fisik pada roti tawar bekatul .....	25
Tabel 2.11	Volume, berat, dan tekstur roti tawar bekatul .....	25
Tabel 2.12	Kandungan senyawa $\gamma$ -orizanol dan aktivitas antioksidan <i>cookies</i> dan biskuit.....	27
Tabel 2.13	Kelembaban dan kandungan serat <i>cookies</i> bekatul .....	28
Tabel 2.14	Karakteristik kimia <i>cookies</i> bekatul .....	29
Tabel 2.15	Karakteristik kimia biskuit bekatul .....	29
Tabel 2.16	Karakteristik fisik <i>cookies</i> .....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A	
Rekap Jurnal Nasional dan Internasional.....	A-1

