

# DAFTAR ISI

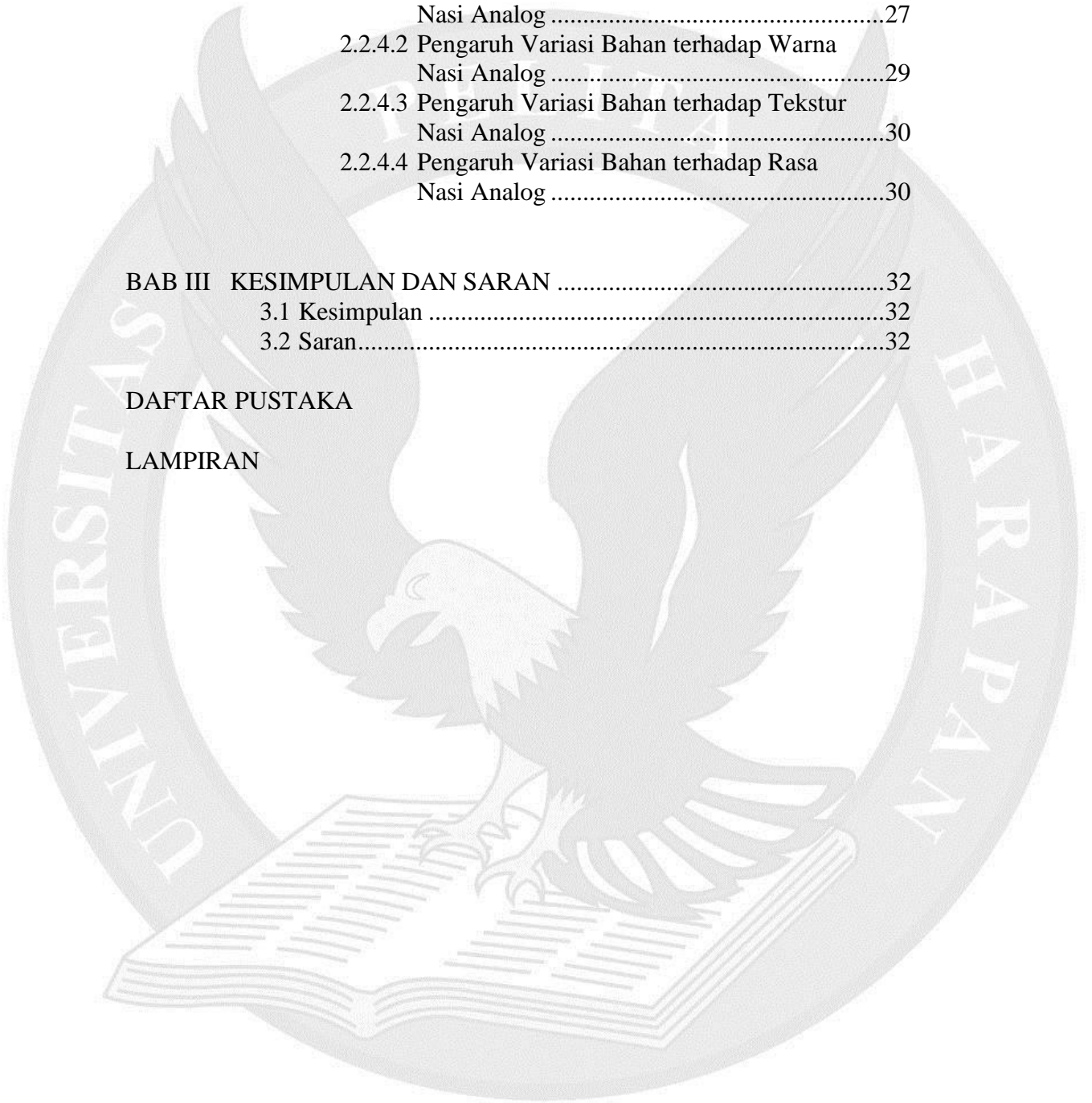
halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan .....	2
1.3.1 Tujuan Umum .....	2
1.3.2 Tujuan Khusus .....	2
BAB II PEMBAHASAN .....	3
2.1 Tinjauan Pustaka .....	3
2.1.1 Beras .....	3
2.1.2 Diversifikasi .....	4
2.1.3 Beras Analog .....	4
2.1.4 Serat Pangan dan Serat Kasar .....	6
2.1.5 Faktor yang Memengaruhi .....	7
2.2 Pembahasan .....	9
2.2.1 Bahan Pangan Kaya Serat .....	11
2.2.2 Karakteristik Fisik Beras Analog .....	13
2.2.2.1 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Warna Beras Analog .....	13
2.2.2.2 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Densitas Kamba Beras Analog .....	16
2.2.2.3 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Daya Rehidrasi Beras Analog .....	17
2.2.2.4 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Kekerasan Beras Analog .....	18
2.2.3 Karakteristik Kimia Beras Analog .....	19
2.2.3.1 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Kadar Air Beras Analog .....	21
2.2.3.2 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Kadar Amilosa Beras Analog .....	22
2.2.3.3 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Kadar Lemak Beras Analog .....	22
2.2.3.4 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Kadar Serat	

Beras Analog .....	23
2.2.3.4 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Kadar Protein Beras Analog .....	24
2.2.3.5 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Kadar Karbohidrat Beras Analog .....	26
2.2.4 Karakteristik Sensori Nasi Analog .....	27
2.2.4.1 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Aroma Nasi Analog .....	27
2.2.4.2 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Warna Nasi Analog .....	29
2.2.4.3 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Tekstur Nasi Analog .....	30
2.2.4.4 Pengaruh Variasi Bahan terhadap Rasa Nasi Analog .....	30
 BAB III KESIMPULAN DAN SARAN .....	32
3.1 Kesimpulan .....	32
3.2 Saran.....	32

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pada Beras .....	3
Tabel 2.2 Kajian Pustaka Beras Analog.....	9
Tabel 2.3 Kisaran Warna Dari Nilai Hue.....	14
Tabel 2.4 Hasil $L^*$ , $+a$ , $+b$ , Hue Beras Analog Berdasarkan Sumber Bahan Baku yang Berbeda .....	14
Tabel 2.5 Hasil Densitas Kamba Beras Analog Berdasarkan Sumber Bahan Baku yang Berbeda .....	16
Tabel 2.6 Hasil Daya Rehidrasi Beras Analog Berdasarkan Sumber Bahan Baku yang Berbeda .....	17
Tabel 2.7 Hasil Kekerasan Beras Analog Berdasarkan Sumber Bahan Baku Baku yang Berbeda .....	18
Tabel 2.8 Karakteristik Kimia Beras Analog Berdasarkan Sumber Bahan Baku Baku yang Berbeda .....	20
Tabel 2.9 Karakteristik Sensori Beras Analog Berdasarkan Sumber Bahan Baku Baku yang Berbeda .....	27

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram alir pembuatan beras analog tepung sorhum-pati sagu .....	5
Gambar 2.2 Serat larut dan tidak larut .....	6
Gambar 2.3 Buah Lindur .....	11



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Hasil Turnitin.....	A-1
Lampiran B Rekap Jurnal .....	B-1

