

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 <i>Smoothies</i>	9
2.2 Semangka.....	10
2.3 Okara Kedelai	12
2.4 Susu Kedelai	16
2.5 Gelatin Ikan.....	18
2.6 Gula Pasir.....	19
2.7 Hidrolisat Protein.....	20
2.8 Enzim Papain	22
2.9 <i>Response Surface Methodology</i>	26
2.10 <i>Box-Behnken Design</i>	27
2.11 Uji Sensoris	30
2.12 Hipotesis Penelitian	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
3.1 Bahan.....	33
3.2 Alat	33
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	34
3.4 Variabel Penelitian	34
3.4.1 Evaluasi Konsentrasi Enzim Papain	35
3.4.2 Evaluasi Waktu Hidrolisis	35
3.4.3 Evaluasi Suhu Hidrolisis	36
3.5 Tahapan Penelitian	36
3.5.1 Optimasi Hidrolisat Okara.....	38
3.5.2 Analisis Derajat Hidrolisis.....	41
3.5.3 Formulasi <i>Smoothies</i> Semangka	42
3.5.4 Analisis Sensoris dan Fisik <i>Smoothies</i> Semangka....	43
3.5.5 Analisis Karakteristik Kimia <i>Smoothies</i> Semangka..	44
3.5.6 Analisis Aktivitas Antioksidan <i>Smoothies</i> Semangka	45
3.6 Rancangan Percobaan	45

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Optimasi Pembuatan Hidrolisat Protein Okara	47
4.2 Analisis Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimia <i>Smoothies</i> Semangka	57
4.2.1 Analisis Sifat Sensoris <i>Smoothies</i> Semangka	57
4.2.2 Analisis Sifat Fisik <i>Smoothies</i> Semangka	66
4.2.3 Analisis Sifat Kimia <i>Smoothies</i> Semangka	71
4.2.4 Analisis Aktivitas Antioksidan <i>Smoothies</i> Semangka	79
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
5.1 Kesimpulan	81
5.2 Saran	82
DAFTAR PUSTAKA.....	83
LAMPIRAN.....	95