

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
KATA PENGANTAR	viii
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
E. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Telaah Pustaka	6
1. Makanan Fungsional.....	6
2. Kedelai.....	8
3. Murbei.....	10
4. Bahan Tambahan Pangan	12
5. <i>Foam-Mat Drying</i>	14
6. Sifat Fisik	15
B. Kerangka Teori.....	16
C. Kerangka Konsep.....	17
D. Hipotesis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	18
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
C. Variabel Penelitian	20
1. Variabel Bebas	20
2. Variabel Terikat	20

D. Definisi Operasional	20
E. Instrumen Penelitian	21
F. Jenis dan Cara Pengambilan Data	21
1. Data Primer	21
2. Data Sekunder	23
G. Metode Pengolahan Data	23
H. Metode Analisis Data	24
1. Analisis Univariat	24
2. Analisis Bivariat	24
I. Etika Penelitian	24
J. Jalannya Penelitian	25
1. Persiapan	25
2. Pelaksanaan	25
3. Penyelesaian	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Hasil	29
1. Formulasi Minuman Fungsional	29
2. Preparasi Sampel	29
3. Sifat Fisik	29
B. Pembahasan	34
1. Warna	34
2. Viskositas	35
3. Kelarutan	37
4. pH	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	48