



DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	3
A. Latar Belakang.....	3
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Kacang hijau.....	9
2. <i>Yoghurt</i>	12
3. <i>Yoghurt Kacang Hijau</i>	16
4. Umur simpan	17
5. Total asam tertitrasi	21
5. Derajat keasaman (pH).....	22
B. Kerangka Teori	23
C. Kerangka Konsep	23
D. Hipotesis.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	24
A. Jenis Penelitian	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
C. Sampel penelitian	25
D. Variabel Penelitian.....	25
E. Definisi Operasional	25
F. Bahan dan Alat Penelitian	27
G. Jalannya penelitian.....	28



H. Metode Analisis Data.....	32
I. Etika Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Hasil.....	33
B. Pembahasan.....	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	66