

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TUJUAN PUSTAKA.....	7
A. Telaah Pustaka	7
1. Minuman Fungsional	7
2. Kedelai (<i>Glycine max.</i>).....	10
3. Murbei (<i>Morus alba L.</i>).....	12
4. Bahan Tambahan Produk.....	15
5. <i>Foam-Mat Drying</i>	16
6. Daya Terima.....	17
B. Kerangka Teori	21
C. Kerangka konsep.....	22
D. Hipotesis.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Desain dan Jenis Penelitian	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
C. Subjek Penelitian	24

1. Sampel	24
2. Subjek Penelitian	25
D. Variabel Penelitian	26
E. Definisi Operasional	27
F. Instrumen Penelitian	27
G. Metode Pengumpulan Data	28
1. Data Primer	28
2. Data sekunder	29
H. Metode Analisis Data	29
I. Etika Penelitian	30
J. Jalannya Penelitian	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Hasil	33
1. Warna	33
2. Aroma	35
3. Rasa	36
4. Kekentalan	38
5. Keseluruhan/ Daya Terima	39
B. Pembahasan	41
1. Warna	41
2. Aroma	43
3. Rasa	44
4. Kekentalan	45
5. Keseluruhan/ Daya Terima	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	62