

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Okara .....	6
2.3 Minuman Serbuk .....	11
2.4 Hidrolisat protein okara.....	12
2.5 Fermentasi Okara .....	14
2.6 Foam Mat Drying .....	15
2.7 Hipotesis Penelitian.....	17
BAB III .....	19
METODOLOGI PENELITIAN.....	19
3.1 Bahan Penelitian.....	19
3.2 Alat Penelitian .....	20
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
3.4 Tahapan Penelitian .....	20

3.4.1 Pembuatan Hidrolisat protein okara melalui Proses Fermentasi .....	23
3.4.2 Formulasi Minuman Serbuk Buah Mangga Instan .....	25
3.4.3 Analisis Sifat Sensoris Minuman Serbuk Buah Mangga Instan .....	28
3.4.4 Analisis Fisik Minuman Serbuk Buah Mangga Instan .....	29
3.4.5 Analisis Kimia dan Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Mangga Instan .....	30
3.5 Rancangan percobaan dan analisa data .....	36
BAB IV .....	38
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1 Karakterisasi Tepung Gembus .....	38
4.1.2 Karakteristik Fisik Tepung Tempe Gembus.....	39
4.1.2 Karakteristik Kimia Tepung Tempe Gembus.....	40
4.2 Analisis Sensoris Seluruh Formula Minuman Serbuk Buah Mangga Instan dengan Penambahan Hidrolisat protein okara.....	41
4.2.1 Penentuan Formulasi Hasil Uji Sensoris yang Terbaik .....	43
4.2.2. Atribut Warna .....	44
4.2.3. Atribut Aroma.....	46
4.2.4. Atribut Viskositas .....	48
4.2.5. Atribut Rasa .....	49
4.2.6 Atribut <i>Aftertaste</i> .....	50
4.2.7 Atribut <i>Overall</i> (Keseluruhan).....	51
4.3 Analisis Sifat Fisik Minuman Serbuk Buah Mangga Instan dengan Penambahan Hidrolisat protein okara.....	52
4.3.1 Uji Warna.....	52
4.3.2 Uji Viskositas .....	54
4.4 Analisis Sifat Kimia Minuman Serbuk Buah Mangga Instan dengan Penambahan Tepung Tempe Gembus.....	56
4.4.1 Uji pH .....	56
4.4.2 Uji Kadar Air .....	57

4.4.3 Uji Kadar Abu.....	59
4.4.4 Uji Kadar Protein.....	61
4.4.5 Uji Kadar Lemak .....	63
4.4.6 Uji Karbohidrat <i>by Difference</i> .....	64
4.4.7 Uji Aktivitas Antioksidan .....	65
BAB V .....	69
KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
5.1 Kesimpulan.....	69
5.2 Saran.....	70
LAMPIRAN.....	85
Lampiran 1. Proses Pembuatan Tepung Tempe Gembus .....	85
Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan Minuman Serbuk Buah Mangga Instan .....	87
Lampiran 3. Analisis Sensoris.....	90
Lampiran 4. Tabulasi Data Hasil Analisis .....	99
Lampiran 5. Dokumentasi Analisis .....	102
Lampiran 6. Analisis Statistik .....	103

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komposisi Nilai Gizi Tepung Okara .....	8
Tabel 2. 2 Kandungan Proksimat Buah Mangga ( <i>Mangifera indica</i> L.).....	10
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Produk Serbuk Minuman Tradisional .....	12
Tabel 2. 4 Kandungan Nutrisi Tepung Tempe Gembus dalam 100 gram .....	15
Tabel 3. 1 Formulasi Minuman Serbuk Buah Mangga dengan Variasi.....	26
Tabel 3. 2 Kode Sampel Analisis Uji Sensoris .....	28
Tabel 4. 1 Karakteristik Fisik Tepung Tempe Gembus.....	39
Tabel 4. 2 Karakteristik Kimia Tepung Tempe Gembus .....	40
Tabel 4. 3 Hasil Uji Sensoris Minuman Serbuk Buah Mangga Instan .....	41
Tabel 4. 4 Nilai Warna Minuman Serbuk Buah Mangga .....	52
Tabel 4. 5 Nilai Viskositas Minuman Serbuk Buah Mangga .....	54
Tabel 4. 6 Kadar pH Minuman Serbuk Buah Mangga .....	56
Tabel 4. 7 Kadar Air Minuman Serbuk Buah Mangga .....	58
Tabel 4. 8 Kadar Abu Minuman Serbuk Buah Mangga .....	60
Tabel 4. 9 Kadar Protein Minuman Serbuk Buah Mangga.....	61
Tabel 4. 10 Kadar Lemak Minuman Serbuk Buah Mangga .....	63
Tabel 4. 11 Kadar Karbohidrat Minuman Serbuk Buah Mangga .....	64
Tabel 4. 12 Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Buah Mangga.....	66

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Okara .....	6
Gambar 3. 1 Gaftar Alir Tahapan Penelitian .....	21
Gambar 3. 2 Gaftar Alir Pembuatan Tepung Tempe Gembus.....	24
Gambar 3. 3 Gaftar Alir Pembuatan Minuman Serbuk Buah Mangga.....	27