

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Minuman Nabati.....	5
2.1.1 Standar Mutu Minuman Nabati.....	5
2.1.2 Proses Pembuatan Minuman Nabati	8
2.1.3 Faktor Penentu Kualitas Minuman Nabati.....	9
2.2 Kacang Tunggak.....	9
2.2.1 Kandungan Gizi Kacang Tunggak	10
2.2.2 Pengembangan Sari Kacang Tunggak.....	12
2.2.2.1 Modifikasi Viskositas Sari Kacang Tunggak	13
2.2.2.2 Penambahan Rempah Sari Kacang Tunggak	14
2.3 <i>Food Neophobia Test Tool</i> (FNNTT)	15
2.4 Respon dan Penerimaan Konsumen	16
2.5 Konsumen Usia Produktif	20
2.6 Pengujian Sensoris.....	21
2.6.1 Uji Hedonik.....	22
2.6.2 Uji Emo-sensoris.....	23
2.6.3 Uji Kolatif	24

2.7 Hipotesis	25
BAB III. METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Alat dan Bahan Penelitian	26
3.2 Waktu dan Lokasi Penelitian	27
3.3 Tahapan Penelitian.....	27
Tahap I: Persiapan bahan sari kacang tunggak	29
Tahap II: Formulasi sari kacang tunggak.....	29
Tahap III: Pengujian fisik	30
Tahap IV: Pengujian FNNT dan profil sosiodemografi konsumen	32
Tahap V: Pengujian sensoris	34
Tahap VI: Pengujian kimia	36
3.4 Variabel Penelitian.....	40
3.5 Rancangan Percobaan.....	40
3.6 Analisis Data.....	42
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Analisis Fisik Sari Kacang Tunggak	44
4.2 Karakterisasi dan Segmentasi Konsumen.....	46
4.2.1 Validitas dan Reliabilitas Pernyataan FNNT	47
4.2.2 Profil Sosiodemografi Konsumen	48
4.2.3 Segmentasi Konsumen	49
4.3 Evaluasi Sensoris Sari Kacang Tunggak	51
4.3.1 Uji Penerimaan (Hedonik) Sari Kacang Tunggak.....	52
4.3.2 Intensitas Atribut Sensoris Sari Kacang Tunggak.....	53
4.3.3 Respon Emosi dan Persepsi Kolatif Sari Kacang Tunggak	57
4.4 Analisis PCA Sari Kacang Tunggak	63
4.5 Analisis Proksimat Sari Kacang Tunggak	64
BAB V. KESIMPULAN	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kenampakan biji kacang tunggak	10
Gambar 2. Bagan alir tahapan penelitian	28
Gambar 3. Segmentasi konsumen menggunakan kuesioner FNNTT	50
Gambar 4. Visualisasi penerimaan (hedonik) sari kacang tunggak	52
Gambar 5. Visualisasi intensitas atribut sensoris sari kacang tunggak.	54
Gambar 6. Visualisasi respon emosi dan persepsi kolatif sari kacang tunggak	59
Gambar 7. Principal Component Analysis (PCA) sensoris sari kacang tunggak..	64

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat mutu susu kedelai	6
Tabel 2. Informasi nilai gizi berbagai jenis susu nabati	7
Tabel 3. Informasi nilai gizi berbagai brand di Indonesia.....	7
Tabel 4. Tahapan pembuatan susu kedelai	8
Tabel 5. Kandungan gizi kacang tunggak	11
Tabel 6. Macam rempah dan pemanfaatannya	14
Tabel 7. Formulasi sari kacang tunggak dalam 1 liter	30
Tabel 8. Pernyataan Uji Food Neophobia Test Tool (FNNT).....	33
Tabel 9. Pernyataan emosi dan kolatif sari kacang tunggak	36
Tabel 10. Matriks rancangan percobaan pengujian fisik dan kimia.....	41
Tabel 11. Layout pengujian fisik dan kimia	41
Table 12. Layout pengujian sensoris	42
Tabel 14. Analisis fisik sari kacang tunggak.....	44
Tabel 15. Uji korelasi viskositas dan TPT sari kacang tunggak.....	44
Tabel 16. Uji validitas pernyataan FNNT.....	47
Tabel 17. Uji reliabilitas pernyataan FNNT	48
Tabel 18. Profil sosiodemografi konsumen selama penelitian (n=120).....	48
Tabel 19. Uji penerimaan (hedonik) sari kacang tunggak.....	52
Tabel 20. Intensitas atribut sensoris sari kacang tunggak	54
Tabel 21. Respon emosi dan persepsi kolatif sari kacang tunggak	58
Tabel 22. Analisis proksimat sari kacang tunggak terpilih	65