

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Pemyataan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran.....	xi
Intisari.....	xii
Abstract.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Plant-based Milk</i>	6
2.2 Penerimaan Konsumen.....	7
2.3 Isolat Protein Kedelai.....	8
2.4 Gula.....	10
2.5 Bubuk Kakao.....	11
2.6 Pengujian Fisik Viskositas.....	11
2.7 Uji Penerimaan Produk.....	13
2.7.1 Evaluasi Hedonik Atribut Sampel.....	14
2.8 Evaluasi Intensitas Atribut Sampel.....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1 Bahan.....	16
3.1.1 Pembuatan Sampel.....	16
3.1.2 Bahan Uji Kimia dan Uji Fisik.....	16
3.1.3 Bahan Uji Penerimaan Produk.....	16
3.2 Peralatan.....	17
3.2.1 Alat Pembuatan Sampel.....	17
3.2.2 Alat Uji Kimia dan Uji Fisik.....	17
3.2.3 Alat Uji Penerimaan Produk.....	17
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
3.4 Tahapan Penelitian.....	18

3.4.1 Formulasi Minuman	19
3.4.2 Analisis Kadar Protein (AOAC, 2005).....	22
3.4.3 Analisis Kadar Air (AOAC, 2005)	24
3.4.4 Analisis Fisik Viskositas (<i>Rotational</i> Viskometer)	25
3.4.5 Uji Penerimaan Produk.....	25
3.5 Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Analisis Kimia Minuman Sumber dan Tinggi Protein	29
4.1.1 Analisis Kadar Air.....	29
4.1.2 Analisis Kadar Protein	31
4.2 Analisis Fisik Viskositas Minuman Sumber dan Tinggi Protein	32
4.3 Analisis Intensitas Atribut Sampel.....	34
4.4 Analisis Penerimaan Konsumen.....	39
4.4.1 Rating Test Hedonik Atribut Sampel.....	40
4.4.2 Volume yang Dapat Diterima Konsumen.....	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1 Kesimpulan.....	50
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	58