

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	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.....	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Susu Nabati dan Susu Bubuk	6
2.2. Pengeringan untuk Mendapatkan Bubuk dengan Spray Drying	7
2.3. Bahan Baku	8
2.2.1. Kenari	8
2.2.2. Maltodekstrin.....	11
2.4. Hipotesis.....	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	13
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	13
3.2. Bahan Penelitian.....	13
3.3. Peralatan Penelitian	13
3.4. Tahapan Penelitian	14
3.4.1. Pembuatan Susu Cair Kacang Kenari	15
3.4.2. Penentuan Konsentrasi Maltodekstrin	16
3.4.3. Pembuatan Susu Bubuk Kacang Kenari.....	16
3.4.4. Analisis Fisik dan Kimiawi	17

3.5.	Rancangan Percobaan	22
3.6.	Analisis Statistik	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		24
4.1.	Penentuan Konsentrasi Maltodekstrin.....	24
4.2.	Rendemen (dry basis).....	24
4.3.	Kadar Air	26
4.4.	Karakteristik Fisik.....	28
4.2.1.	Warna.....	28
4.2.2.	Densitas Kamba (<i>Bulk Density</i>)	32
4.2.3.	<i>Water Activity</i> (<i>Aw</i>)	34
4.2.4.	<i>Solubility</i>	35
4.2.5.	Dispersibility	37
4.2.6.	<i>Wettability</i>	39
4.5.	Penentuan Formulasi Terbaik.....	42
4.6.	Karakteristik Kimia	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		45
5.1.	Kesimpulan	45
5.2.	Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA		46
LAMPIRAN		56