

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR 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
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Minuman Serbuk	5
2.2 Kedelai	7
2.3 Cokelat	7
2.4 Spirulina	9
2.5 Standar Mutu Minuman Serbuk	10
2.6 Regulasi Umur Simpan	11
2.7 Pendugaan Umur Simpan.....	12
2.8 Metode Accelerated Shelf Life Testing.....	13
2.9 Hipotesis.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Alat.....	17
3.2 Bahan	17
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.4 Tahapan Penelitian.....	17

3.4.1	Penyimpanan Sampel.....	19
3.4.2	Uji Protein	19
3.4.3	Uji Vitamin C	22
3.4.4	Uji Fisik.....	24
3.4.5	Uji Sensoris	25
3.5	Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		28
4.1	Perubahan karakteristik selama penyimpanan	28
4.1.1	Protein.....	28
4.1.2	Vitamin.....	30
4.1.3	Warna	31
4.1.4	Rasa.....	33
4.1.5	Aroma	36
4.2	Pendugaan umur simpan	38
4.2.1.	Ordo Reaksi Protein.....	38
4.2.2.	Ordo Reaksi Vitamin C	40
4.2.3.	Ordo Reaksi Sifat Fisik	42
4.2.4.	Ordo Reaksi Uji Sensoris Rasa	44
4.2.5.	Ordo Reaksi Uji Sensoris Aroma	45
4.3	Penentuan Parameter Kritis	47
4.4	Perhitungan Pendugaan Umur Simpan	50
BAB V KESIMPULAN.....		51
5.1	Kesimpulan.....	51
5.2	Saran	51
DAFTAR PUSTAKA		52
Lampiran.....		56