

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
ABSTRAK	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH	1
B. TUJUAN PENELITIAN	3
C. HIPOTESIS	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. KEDELE	4
B. SUSU KEDELE	5
C. TEPUNG KEDELE	7
D. SUSU KENTAL MANIS	8
E. GULA PASIR	12
F. MENTEGA PUTIH	13
G. PENSTABIL	14
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	16
A. BAHAN PENELITIAN	16
B. TEMPAT DAN PERALATAN PENELITIAN	16



PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI BERLEMAK PENUH SEBAGAI PENGANTI SUSU BUBUK DALAM PEMBUATAN SUSU KENTAL MANIS

AHMAD ARIFIN, Dr. Ir. Y. Marseng, MS.; Ir. Sri Naruki, MS.; Dr. Ir. E. Purnomo Dharmadji, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 1998 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

C. CARA PENELITIAN	17
1. Penelitian Pendahuluan	17
2. Penelitian Utama	17
D. ANALISA HASIL	23
E. RANCANGAN PERCOBAAN	23
F. PRINSIP-PRINSIP ANALISA	23
1. Analisa Kadar Air	23
2. Analisa Kadar Protein Metode Micro-Kjeldahl	24
3. Analisa Kadar Lemak Metode Mojonnier	24
4. Analisa Kadar Sukrosa Metode Luff-Schoorl	25
5. Pengukuran Viskositas Metode Stormer Viskosimeter	25
6. Pengukuran Stabilitas Emulsi Metode Volkert dan Klein	25
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. HASIL PENELITIAN	26
B. ANALISA SIFAT KIMIA SUSU KEDELE KENTAL MANIS	28
C. ANALISA SIFAT FISIK SUSU KEDELE KENTAL MANIS	29
1. Analisa Viskositas Susu Kedele Kental Manis	29
2. Analisa Stabilitas Emulsi Susu Kedele Kental Manis	31
D. ANALISA SIFAT ORGANOLEPTIS SUSU KEDELE KENTAL MANIS	33
1. Uji Pembedaan Susu Kedele Kental Manis	33
2. Uji Kesukaan Susu Kedele Kental Manis	35
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	37
DAFTAR PUSTAKA	38