

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Batasan Masalah.....	5
1.5. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. <i>Rice Milk</i>	5
2.2. <i>Rice Milk</i> Komersial.....	6
2.3. Beras.....	7
2.3.1 Struktur Beras.....	11
2.3.2 Beras cokelat	12
2.3.3 Beras Merah	13
2.3.4 <i>Rice slurry</i>	14
2.4. Garam.....	15
2.5. Minyak Biji Bunga Matahari	15
2.6. Tepung Kacang Hijau	17

2.7. Isolat Protein Kacang Polong.....	18
2.8. Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1. Alat.....	20
3.2. Bahan.....	20
3.3. Tahapan Penelitian.....	20
3.4. Proses Pembuatan <i>Rice Milk</i>	22
3.4.1 Pencucian Beras.....	22
3.4.2 Perendaman Beras.....	22
3.4.3 Pembuatan <i>Slurry</i>	22
3.4.4 Pencampuran <i>Slurry</i> dengan Bahan Lain.....	23
3.4.5 Penyaringan.....	23
3.4.6 Pengemasan.....	23
3.5. Formulasi <i>Rice Milk</i>	25
3.5.1 <i>Rice Milk</i> Resep Referensi.....	30
3.5.2 <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Ukuran Kain Saring.....	31
3.5.3 <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Beras Disangrai.....	32
3.5.4 <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Beras Direbus.....	34
3.5.5 <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Penambahan Minyak Biji Bunga Matahari dan Garam.....	35
3.5.6 <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Suhu Air.....	37
3.5.7 <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Pembuatan <i>Rice Slurry</i>	39
3.5.8 <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Jumlah Minyak Biji Bunga Matahari.....	40
3.5.9 <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Minyak Kanola dan VCO.....	43
3.5.10 <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Jumlah Air.....	45
3.5.11 <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Penambahan Protein.....	47
3.5.12 Persentase Bahan Pembuatan <i>Rice Milk</i>	49
3.6. Uji Sensoris.....	50
3.7. Analisis Kimia <i>Rice Milk</i>	51
3.7.1 Kadar Air Metode Termogravimetri.....	51
3.7.2 Kadar Abu Metode Pengabuan Kering.....	52
3.7.3 Kadar Protein Metode Mikro Kjeldahl.....	53
3.7.4 Kadar Lemak Metode Mojonnier.....	55
3.7.5 Kadar Karbohidrat <i>by difference</i>	56
3.8. Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik.....	56
3.9. Waktu dan Tempat.....	58

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
4.1. <i>Rice Milk</i> Resep Referensi	51
4.2. <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Ukuran Kain Saring	54
4.3. <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Beras Disangrai	56
4.4. <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Beras Direbus	59
4.5. <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Penambahan Minyak Biji Bunga Matahari dan Garam	60
4.6. <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Suhu Air.....	62
4.7. <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Pembuatan <i>Rice Slurry</i>	64
4.8. <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Jumlah Minyak Biji Bunga Matahari	66
4.9. <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Minyak Kanola dan VCO	69
4.10. <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Jumlah Air	70
4.11. <i>Rice Milk</i> dengan Perlakuan Variasi Penambahan Protein	71
4.12. Pemilihan Formulasi Akhir	74
4.13. Analisis Kimia <i>Rice Milk</i>	76
4.13.1 Kadar Air.....	82
4.13.2 Kadar Abu	83
4.13.3 Kadar Protein	84
4.13.4 Kadar Lemak.....	86
4.13.5 Kadar Karbohidrat.....	87
4.14. Analisis Uji Sensoris	88
4.14.1 Aroma.....	89
4.14.2 Warna	90
4.14.3 Rasa	91
4.14.4 Kekentalan.....	91
4.14.5 Mouthfeel	91
4.14.6 Aftertaste	92
4.14.7 Overall.....	93
4.15. Pemilihan <i>Rice Milk</i> Akhir.....	93
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	95
5.1. Kesimpulan	95
5.2. Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN.....	1033