

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i> .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Penelitian.....	3
1.4 Tujuan Penelitian .....	3
1.5 Manfaat Penelitian .....	4
1.5.1 Manfaat bagi Penulis .....	4
1.5.2 Manfaat bagi Akademisi.....	4
1.5.3 Manfaat bagi Pembaca.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Susu .....	5
2.1.1 Susu Hewani .....	6
2.1.2 Susu Nabati.....	6
2.1.2.1 Kerusakan Susu Nabati .....	7
2.2 Susu Kenari.....	11
2.3 Proses Pengolahan Susu Kacang Kenari .....	12
2.3.1 Pemanggangan ( <i>Roasting</i> ).....	12
2.3.2 Perebusan ( <i>Blanching</i> ).....	12
2.3.3 Giling ( <i>Grinding</i> ).....	12
2.3.4 Penyaringan .....	13
2.3.5 Pasteurisasi .....	13

2.3.6 <i>Spray Draying</i> .....	14
2.4 Parameter Kualitas Susu Bubuk .....	14
2.4.1 Kadar Air .....	14
2.4.2 Warna .....	15
2.4.3 Densitas .....	16
2.4.4 <i>Fineness Modulus</i> .....	16
2.4.5 <i>Solubility</i> .....	16
2.4.6 <i>Dispersibility</i> .....	17
2.4.7 <i>Flowability</i> .....	17
2.4.8 <i>Cohesiveness</i> .....	18
2.5 Pengemasan Untuk Memperpanjang Umur Susu Bubuk Kenari .....	18
2.5.1 Umur Simpan Susu Bubuk Kenari .....	19
2.5.2 Permeabilitas Kemasan .....	19
2.5.3 Kemasan Alumunium Foil .....	19
2.5.4 Kemasan Plastik .....	20
2.5.5 Kemasan Kertas .....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	21
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitain .....	21
3.2 Bahan Penelitian .....	21
3.3. Alat Penelitian .....	21
3.3.1 Alat Pengolahan Susu .....	21
3.3.1.1 <i>Homogenizer</i> .....	23
3.3.1.2 <i>Spray Dryer</i> .....	23
3.3.1.3 Timbangan Digital .....	23
3.3.1.4 Kompor .....	23
3.3.1.5 Oven .....	23
3.3.1.6 <i>Cheesecloth</i> .....	24
3.3.1.7 Blender .....	24
3.3.1.8 Termometer .....	24
3.3.2 Alat Pengujian Parameter Kualitas Susu Bubuk Kenari .....	24
3.3.2.1 Kadar Air .....	24
3.3.2.2 Warna .....	26
3.3.2.3 Densitas, <i>Flowability</i> , dan Kohesivitas .....	26

3.3.2.4 <i>Fineness Modulus</i> .....	27
3.3.2.5 <i>Solubility</i> .....	28
3.3.2.6 <i>Dispersibility</i> .....	30
3.4 Prosedur Penelitian .....	30
3.4.1 Penelitian Pendahuluan.....	30
3.4.2 Penelitian Utama .....	31
3.4.2.1 Persiapan Bahan .....	31
3.4.2.2 Rancangan Percobaan .....	31
3.4.2.3 Proses Pengolahan Kacang Kenari.....	34
3.4.2.4 Pengemasan Susu Bubuk Kenari .....	39
3.4.2.5 Penyimpanan Susu Bubuk Kenari.....	40
3.5 Metode pengujian Parameter Kualitas Susu Bubuk Kenari .....	40
3.5.1 Kadar air .....	41
3.5.3 Warna .....	41
3.5.4 Densitas .....	42
3.5.4 <i>Fineness Modulus</i> .....	43
3.5.5 <i>Solubility</i> .....	43
3.5.6 <i>Dispersibility</i> .....	44
3.5.7 <i>Flowability</i> .....	45
3.5.8 Kohesivitas .....	45
3.6 Analisis Statistik .....	46
3.6.1 Analisis Anova.....	46
3.6.2 Analisis <i>Technique for Others Reference by Similarity to Ideal Solution (TOPSIS)</i> .....	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1 Hubungan Antar Variabel Penelitian Terhadap Parameter Kualitas Susu Bubuk Kenari.....	47
4.2 Kualitas Susu Bubuk Kenari Dengan Penambahan Maltodekstrin Selama Penyimpanan Pada Berbagai Jenis Pengemas .....	51
4.2.1 Kadar Air .....	51
4.2.2 Densitas .....	53
4.2.3 <i>Fineness Modulus</i> .....	56
4.2.4 <i>Lightness (L*)</i> .....	58
4.2.5 <i>Red/Green Value (a*)</i> .....	60

4.2.6 <i>Blue/Yellow Value</i> ( $b^*$ ).....	61
4.2.9 <i>Solubility</i> .....	64
4.2.10 <i>Dispersibility</i> .....	65
4.2.11 <i>Flowability</i> .....	67
4.2.12 <i>Kohesivitas</i> .....	69
4.3 Penentuan Sampel Terbaik dengan Metode TOPSIS.....	72
BAB V PENUTUP.....	74
5.1 Kesimpulan.....	74
5.2 Saran .....	75
DAFTAR PUSTAKA .....	76
LAMPIRAN.....	81