



HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PENGESAHAN	II
KATA PENGANTAR	III
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
INTISARI	viii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Hipotesis	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kedelai	4
1. Ukuran Biji Kedelai	5
2. Struktur Biji Kedelai	5
3. Komposisi Kimia Biji Kedelai	6
B. Minuman Kedelai	8
C. Penyangraian	10
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Alat Penelitian	12
B. Bahan Penelitian	12
C. Pelaksanaan Penelitian	12
1. Tempat Penelitian	12
2. Penelitian Tahap I	13
3. Penelitian Tahap II	13
D. Evaluasi Produk	16
E. Rancangan Percobaan	16



BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Komposisi Bahan Dasar	18
B. Analisa Sifat Fisik Produk	19
1. Rendemen	19
2. Kadar Ekstrak Kering	21
C. Analisa Kimia Produk	22
1. Kadar air	22
2. Kadar Protein	24
3. Kadar Lemak	26
D. Pengujian Organoleptik	27
1. Pengujian organoleptik Bubuk Kedelai Kuning	28
a. Warna Bubuk	28
b. Aroma Bubuk	29
2. Pengujian Organoleptik Seduhan Bubuk Kedelai Kuning	30
a. Aroma Seduhan	30
b. Rasa Seduhan	32
3. Pengujian Organoleptik Kesukaan Keseluruhan	34
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	36
B. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
DAFTAR LAMPIRAN	40