



DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|-----------|
| Halaman Judul | i |
| Halaman Pengesahan..... | iii |
| Kata pengantar..... | iv |
| Daftar Isi | vi |
| Daftar Tabel | viii |
| Daftar Gambar | ix |
| Daftar Lampiran | x |
| Intisari | xi |
| BAB I. PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B. Tujuan Penelitian | 5 |
| C. Hipotesa..... | 5 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA..... | 6 |
| A. Tanaman Kedelai..... | 6 |
| 1. Struktur Biji Kedelai | 8 |
| 2. Komposisi Kimia Biji Kedelai | 9 |
| B. Pemanfaatan Kedelai | 13 |
| 1. Pemanfaatan kedelai sebagai bahan makanan..... | 13 |
| 2. Pemanfaatan kedelai sebagai bahan minuman..... | 14 |
| C. Aspek Pengolahan Kedelai..... | 15 |
| 1. Pengupasan | 15 |
| 2. Penyangraian | 16 |
| D. Diversifikasi Pangan dan Penerimaan Konsumen..... | 20 |
| BAB III. METODE PENELITIAN | 22 |
| A. Bahan | 22 |
| B. Alat | 22 |
| C. Jalan Penelitian | 22 |



| | |
|---|-----------|
| 1. Penelitian Pendahuluan..... | 22 |
| 2. Penelitian Utama..... | 23 |
| 3. Perlakuan Pendahuluan..... | 23 |
| 4. Penyangraian..... | 24 |
| 5. Penggilingan..... | 24 |
| D. Analisa..... | 24 |
| 1. Analisa Fisik..... | 24 |
| 2. Analisa Kimia..... | 25 |
| 3. Uji Sensoris..... | 25 |
| E. Rancangan Percobaan..... | 25 |
| F. Analisa Data..... | 25 |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 28 |
| A. Komposisi Proksimat Biji Kedelai Hitam..... | 28 |
| B. Aspek Pemanasan pada Biji Kedelai Hitam..... | 28 |
| 1. Sifat Fisik..... | 28 |
| a. Kadar Air..... | 29 |
| b. Rendemen..... | 30 |
| c. Kadar Ekstrak Kering..... | 32 |
| 2. Sifat Kimia..... | 34 |
| a. Kadar Protein Total..... | 34 |
| b. Kadar Lemak..... | 36 |
| 3. Pengujian Organoleptik..... | 38 |
| a. Rasa..... | 38 |
| b. Aroma/Bau Seduhan dan Bubuk Kedelai Hitam..... | 40 |
| c. Warna..... | 41 |
| d. Kesukaan Keseluruhan..... | 43 |
| BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN..... | 44 |
| A. Kesimpulan..... | 44 |
| B. Saran..... | 44 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 45 |
| LAMPIRAN..... | 50 |