



## DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	5
1.3. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Kacang Hijau ( <i>Phaseolus radiatus</i> L).....	6
2.2. Komposisi Kimia Kacang Hijau.....	7
2.3. Perkecambahan.....	9
2.4. Susu.....	11
2.5. Bahan Tambahan.....	14
2.5.1. Natrium Carboxymethyl Cellulose (Na- CMC).....	14
2.5.2. Gula.....	17
2.6. Hipotesa.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	19



3.2. Alat dan Bahan.....	19
3.2.1. Alat.....	19
3.2.2. Bahan.....	19
3.3. Metode Penelitian.....	20
3.4. Pelaksanaan Penelitian.....	21
3.4.1. Proses Pembuatan Kecambah Kacang Hijau.....	21
3.4.2. Proses Pembuatan Susu Kecambah Kacang Hijau.....	21
3.5. Variabel Yang Diamati.....	22
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
4.1. Protein.....	24
4.2. Total Padatan Terlarut.....	25
4.3. Stabilitas Emulsi.....	27
4.4. Viskositas.....	29
4.5. pH.....	32
4.6. Tingkat Kesukaan Rasa Kacang Hijau .....	33
4.7. Tingkat Kesukaan Aroma Kacang Hijau .....	35
4.8. Tingkat Kesukaan Warna Kacang Hijau .....	36
4.9. Pemilihan Perlakuan Terbaik. ....	37
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>39</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN</b>	