



PEMBUATAN SUSU KEDELAI HITAM

MARIA FRANSISKA JULIANTI MULJONO, Prof. Dr. Mary Astuti, MS.; Prof. Dr.Ir. Zuheid Noor, M. Sc.; Ir. Suwedo H.

Universitas Gadjah Mada, 2004 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Daftar Isi

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	v
Daftar Tabel.....	vi
Daftar Gambar.....	vii
Daftar Lampiran.....	viii
Intisari.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Kedelai.....	4
A.1. Kedelai Kuning.....	10
A.2. Kedelai Hitam.....	11
B. Susu Kedelai.....	12
C. Susu-Bubuk Kedelai.....	14
D. <i>Spray Drying</i>	15
E. Hipotesis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
A. Bahan Penelitian.....	18
B. Alat Penelitian.....	18
C. Tempat Penelitian.....	18
D. Prosedur Penelitian.....	19
E. Analisis.....	22
F. Rancangan Percobaan.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Biji Kedelai.....	25
A.1. Karakteristik fisik Biji Kedelai.....	25
A.2. Komposisi Kimia Biji Kedelai.....	26
B. Susu Kedelai.....	28
B.1. Pengaruh Jenis Kedelai, Kondisi Biji dan Waktu Perendaman terhadap Komposisi Kimia Susu Kedelai.....	28
B.2. Pengaruh Jenis Kedelai, Kondisi Biji dan Waktu Perendaman terhadap Sifat Organoleptis Susu Kedelai.....	33
C. Susu-Bubuk Kedelai.....	36
C.1. Karakteristik fisik Susu-Bubuk Kedelai.....	36
C.2. Komposisi Kimia Susu-Bubuk Kedelai.....	37
C.3. Warna Susu-Bubuk Kedelai.....	38
D. Susu Rekonstitusi.....	39
BAB V PENUTUP.....	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	47