



DAFTAR ISI

	Halama
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
INTISARI.....	ix
ABSTRAK.....	x
II. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	5
III. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kedelei.....	6
2.2 Susu Kedelei.....	15
2.3 Lipoksigenase.....	18
2.3.1 Komponen dan Macam Lipoksigenase.....	21
2.3.2 Peranan Enzim Lipoksigenase dan pengaruhnya dalam pembentuka Flavor (bau langu).....	22
2.3.3 Inaktivasi Enzim Lipoksigenase.....	27
2.4 Penyimpanan Dingin Bahan Pangan.....	31
2.5 Perubahan yang Terjadi pada Biji Kedelai Selama Penyimpanan	32



IV.	METODE PENELITIAN	
3.1	Bahan Penelitian	35
3.2	Alat Penelitian	35
3.3	Tempat Penelitian	36
3.4	Prosedur Penelitian	36
3.5	Analisa Data Statistik	42
3.6	Hipotesis	42
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Analisa Proksimat	43
4.2	Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Lipoksigenase	46
4.3	Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Aktivitas Lipoksigenase	49
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	kesimpulan	53
5.2	Saran	53
	DAFTAR PUSTAKA	54
	LAMPIRAN	