

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
1. Bagi Peneliti.....	6
2. Bagi Masyarakat.....	6
3. Bagi Industri Pangan.....	7
E. Keaslian Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
A. Tinjauan Pustaka.....	12
1. Dismenore.....	12
2. Susu Kedelai.....	15
3. Biji Labu Kuning.....	18
4. Kalsium Laktat.....	20
5. Uji Kandungan Magnesium.....	23
6. Uji Kandungan Kalsium.....	23
7. Uji Organoleptik.....	24
8. Uji Stabilitas.....	31
B. Kerangka Teoretis.....	32
C. Kerangka Konseptual.....	32
D. Hipotesis.....	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	34
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	35
C. Subjek Penelitian.....	36
D. Variabel Penelitian.....	38
1. Variabel Bebas.....	38

2. Variabel Terikat.....	38
E. Definisi Operasional.....	39
F. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	41
G. Instrumen Penelitian.....	41
H. Cara Analisis Data.....	42
I. Etika Penelitian.....	43
J. Prosedur Percobaan.....	43
K. Jalannya Penelitian.....	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	52
A. HASIL.....	52
1. Uji Kandungan Magnesium dan Kalsium.....	52
2. Uji Organoleptik.....	54
3. Uji Stabilitas.....	59
B. PEMBAHASAN.....	60
1. Kandungan Magnesium dan Kalsium.....	60
2. Organoleptik.....	64
3. Stabilitas.....	71
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	72
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Susu Kedelai Per 100 g.....	16
Tabel 2.2. Syarat Mutu Minuman Kedelai.....	17
Tabel 2.3. Kandungan Gizi Biji Labu Kuning Per 100 g.....	19
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan Uji Kimia dan Uji Fisik.....	34
Tabel 3.2. Potongan Rancangan Percobaan Uji Organoleptik.....	35
Tabel 3.3. Hasil Pendekatan Perhitungan Kandungan Magnesium dan Kalsium Produk.....	36
Tabel 3.4. Definisi Operasional.....	39
Tabel 3.5. Timeline Persiapan, Pelaksanaan, dan Penyelesaian Penelitian.....	51
Tabel 4.1. Hasil Analisis Uji Kandungan Gizi Susu Kedelai.....	52
Tabel 4.2. Hasil Analisis Uji Organoleptik Susu Kedelai.....	56
Tabel 4.3. Hasil Analisis Uji Stabilitas Susu Kedelai.....	60
Tabel 5.1. Rancangan Percobaan Uji Organoleptik.....	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Teori.....	32
Gambar 2.2. Kerangka Konsep.....	32
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Bubuk Biji Labu Kuning.....	43
Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan Susu Kedelai dengan Penambahan Biji Labu Kuning dan Fortifikasi Kalsium.....	44
Gambar 3.3. Diagram Alir Prosedur Pelaksanaan Uji Kadar Magnesium.....	45
Gambar 3.4. Diagram Alir Prosedur Pelaksanaan Uji Kadar Kalsium.....	46
Gambar 3.5. Diagram Alir Prosedur Kerja Peneliti pada Uji Organoleptik.....	47
Gambar 3.6. Diagram Alir Prosedur Kerja Panelis pada Uji Organoleptik.....	48
Gambar 3.7. Diagram Alir Prosedur Uji Stabilitas.....	49
Gambar 4.1. Spider Web Hasil Uji Organoleptik Susu Kedelai.....	55
Gambar 5.6. Layout Meja Kerja.....	97
Gambar 5.7. Layout Nampan untuk Panelis.....	97
Gambar 5.8. Layout Laboratorium Uji Organoleptik.....	98

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN.....	88
Lampiran 1. Rancangan Percobaan Uji Organoleptik.....	88
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Penelitian.....	91
Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden (Informed Consent).....	94
Lampiran 4. Formulir Uji Organoleptik (Hedonic Scale Test).....	95
Lampiran 5. Layout Meja Kerja, Layout Nampan untuk Panelis, dan Layout Laboratorium Uji Organoleptik.....	97
Lampiran 6. Lembar Ethical Clearance.....	99
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian.....	100
Lampiran 8. Hasil Uji Kandungan Gizi.....	102
Lampiran 9. Hasil Uji Statistik Uji Kandungan Gizi.....	103
Lampiran 10. Hasil Uji Statistik Uji Organoleptik.....	105
Lampiran 11. Hasil Uji Statistik Uji Stabilitas.....	108
Lampiran 12. Hasil Turnitin.....	109