



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.	vi
INTI SARI.	vii
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN UMUM KEDELE	5
A. Uraian Botani.	5
B. Daerah Asal dan Penyebarannya.	5
C. Faktor Ekologi	6
D. Struktur dan Komposisi	6
III. SUSU KEDELE	10
A. Asal Mula Susu Kedele.	10
B. Perkembangan Pengolahan Susu Kedele.	11
C. Tinjauan Tahap-Tahap Pengolahan Susu Kedele	24
1. Perendaman.	24
2. Penghancuran.	25
3. Penyaringan	27
4. Homogenisasi.	28
5. Pemanasan	29
IV. ASTRINGENCY	31
A. Pemahaman Astringency.	31



	Halaman
B. Tannin	32
1. Definisi tannin	32
2. Penyebaran tannin dalam tanaman	33
3. Sifat umum tannin	33
4. Klasifikasi tannin.	35
5. Pengaruh tannin terhadap nilai nutrisi	42
C. Mekanisme Astringency.	44
D. Penghilangan Astringency	49
V. PEMBAHASAN.	53
VI. PENUTUP	79
A. Kesimpulan	79
B. Saran.	79
DAFTAR PUSTAKA	81