

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Protein dan Sumber Protein Nabati.....	7
2.2 Kacang Merah	11
2.3 Germinasi	14
2.4 Isolat Protein Kedelai	17
2.5 Biji Labu	20
2.6 Bubuk Kakao dan Peran Bahan Penambah <i>Flavor</i>	22
2.7 Peran Karakteristik Fisik pada Produk Pangan.....	24
2.8 Uji Sensoris dan Penerimaan Konsumen	25
2.9 Minuman Berbasis Kacang-kacangan yang Sudah Tersedia di Pasaran	27
2.10 Hipotesis.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
3.2 Bahan	30

3.3 Alat	31
3.4 Tahapan Penelitian	32
3.4.1 Formulasi dan orientasi proses produksi produk	33
3.4.2 Analisis kadar air (AOAC, 2005).....	40
3.4.3 Analisis kadar abu (AOAC, 2005)	41
3.4.4 Analisis kadar protein (AOAC, 2005).....	42
3.4.5 Analisis lemak (AOAC, 2006)	44
3.4.5 Analisis karbohidrat (<i>by difference</i>)	45
3.4.7 Analisis viskositas	45
3.4.8 Analisis warna	46
3.4.9 Analisis kadar gula	46
3.4.10 Analisis kestabilan.....	47
3.4.11 Uji keberterimaan produk.....	48
3.5 Analisis Data	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	53
4.1 Pengaruh Perlakuan Germinasi dan Penambahan IPK terhadap Karakteristik Kimia Minuman Sumber Protein Siap Santap	53
4.1.1 Kadar Air.....	54
4.1.2 Kadar Abu	55
4.1.3 Kadar Protein	56
4.1.4 Kadar Lemak.....	60
4.1.5 Kadar Karbohidrat.....	61
4.1.6 Perbandingan standar minuman terhadap standar mutu SNI	62
4.2 Pengaruh Perlakuan Germinasi dan Penambahan IPK terhadap Karakteristik Fisik Minuman Sumber Protein Siap Santap	63
4.2.1 Viskositas	64
4.2.2 Warna	65
4.4.3 Gula (Brix)	68
4.4.4 Kestabilan.....	69
4.3 Pengaruh Perlakuan Germinasi dan Penambahan IPK terhadap Karakteristik Sensoris Minuman Sumber Protein Siap Santap.....	72

4.3.1 Analisis Intensitas Atribut Relatif	72
4.3.2 Analisis Penerimaan Konsumen.....	79
4.3.3 Korelasi antara Hasil Analisis Parameter Intensitas dengan Hedonik .	83
4.3.3.1 Atribut tekstur	85
4.3.3.2 Atribut rasa	86
4.3.3.3 Atribut <i>flavor</i>	87
4.3.3.4 Atribut <i>aftertaste</i>	88
4.3.4 Pengaruh perubahan karakteristik fisikokimia terhadap karakteristik sensoris.....	88
4.3.5 Gambaran jumlah produk yang mampu dikonsumsi oleh konsumen ..	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	91
5.1 Kesimpulan	91
5.2 Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN.....	104