



DAFTAR ISI

	halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
INTISARI	ix
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
A. Susu Kedelai	3
B. Tanin	7
1. Penggolongan tanin	9
2. Sifat umum tanin	15
3. Rasa sepat (astringency)	16
4. Mekanisme terjadinya rasa sepat	20
5. Faktor-faktor yang mempengaruhi pembentuk- kan kompleks protein-tanin	26
6. Penghilangan rasa sepat	32
C. Gelatin	36
1. Sifat-sifat fisika dan kimia	38
2. Penggunaan	49
III. BAHAN DAN CARA PENELITIAN	50
A. Bahan dan Alat yang Digunakan	50
1. Bahan	50
2. Alat-alat	50
B. Lokasi Penelitian dan Rancangan Percobaan ...	51

UNIVERSITAS
GADJAH MADA**STUDI PENGURANGAN TANIN SUSU KEDELAI DENGAN GELATIN**

DWI NUGRAHA, Dr. Ir. Zuheid Noor, M. Sc.; Dr. Ir. Tranggono, M. Sc.; Dr. Ir. Sutardi, M.App. Sc.

Universitas Gadjah Mada, 1989 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

C. Cara Pengambilan Sampel	51
D. Cara Menjalankan Penelitian	52
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	55
A. Komposisi Kimia Biji Kedelai	55
B. Susu Kedelai	57
1. Kadar air	60
2. Kadar protein	61
3. Kadar lemak	63
4. Kadar abu	64
5. Kadar bahan padat terlarut	65
6. Kadar tanin	66
V. KESIMPULAN DAN SARAN	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	74