

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kacang Hijau	6
2.2 Komposisi Kacang Hijau.....	7
2.3 Sari Kacang Hijau.....	10
2.4 Jahe (<i>Zingiber officinale</i>)	11
2.5 Bahan Tambahan Lain.....	15
2.5.1 Gula	15
2.5.2 Daun Pandan.....	17
2.6 Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Bahan dan Alat	20
3.1.1 Bahan	20
3.1.2 Alat	20
3.2 Tahapan Penelitian	21
3.2.1 Pembuatan Minuman Sari Kacang Hijau	22

3.2.2 Analisis Sifat Fisik.....	25
3.2.3 Analisis Sensoris.....	25
3.2.4 Seleksi Minuman Terpilih	26
3.2.5 Analisis Kadar Asam Fitat.....	26
3.2.6 Analisis Sifat Kimia.....	26
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
3.4 Rancangan Percobaan.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Analisis Sifat Fisik Minuman Sari Kacang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Jahe	29
4.1.1 Analisis Warna	29
4.1.2 Analisis Total Padatan Terlarut (TPT) dan Viskositas	31
4.1.3 Analisis pH	34
4.2 Analisis Sifat Sensoris Minuman Sari Kacang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Jahe	36
4.2.1 Uji Hedonik	36
4.2.2 Uji Scoring.....	41
4.3 Analisis Kadar Asam Fitat pada Biji Kacang Hijau dan Minuman Sari Kacang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Jahe	44
4.4 Analisis Sifat Kimia Biji Kacang Hijau dan Minuman Sari Kacang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Jahe Terpilih	45
4.4.1 Analisis Kadar Air	46
4.4.2 Analisis Kadar Abu	48
4.4.3 Analisis Lemak	50
4.4.4 Analisis Protein.....	51
4.4.5 Analisis Karbohidrat <i>by Difference</i>	53
BAB V PENUTUP	55
5.1 Kesimpulan.....	55
5.2 Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	62