

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kacang Merah.....	5
2.2. Komposisi Kacang Merah.....	7
2.3. Minuman Sari Kacang Merah	10
2.4. Jahe	11
2.5. Hipotesis	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
3.1. Bahan	15
3.2. Alat.....	15
3.3. Tahapan Penelitian.....	16
3.3.1. Pembuatan Minuman Sari Kacang Merah	17
3.3.2. Analisis Sifat Fisik.....	19
3.3.3. Analisis Sifat Sensoris	20
3.3.4. Seleksi Minuman Sari Kacang Merah.....	20

3.3.5.	Analisis Kadar Asam Fitat	21
3.3.6.	Analisis Sifat Kimia	21
3.4.	Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.5.	Rancangan Percobaan	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		23
4.1.	Analisis Sifat Kimia Kacang Merah	23
4.2.	Analisis Sifat Fisik Minuman Sari Kacang Merah	24
4.2.1.	Analisis Warna.....	24
4.2.2.	Analisis pH.....	26
4.2.3.	Analisis Viskositas dan Total Padatan Terlarut (TPT).....	28
4.3.	Analisis Sifat Sensoris Minuman Sari Kacang Merah.....	29
4.3.1.	Uji Hedonik.....	29
4.3.2.	Uji Skoring.....	34
4.4.	Seleksi Minuman Sari Kacang Merah	36
4.5.	Analisis Kadar Asam Fitat	36
4.6.	Analisis Sifat Kimia (Proksimat) Minuman Sari Kacang Merah Terpilih.....	38
4.4.1.	Kadar Air	38
4.4.2.	Kadar Abu.....	39
4.4.3.	Kadar Protein	40
4.4.4.	Kadar Lemak.....	40
4.4.5.	Kadar Karbohidrat <i>by difference</i>	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		42
5.1.	Kesimpulan	42
5.2.	Saran	42
DAFTAR PUSTAKA		43
LAMPIRAN.....		51