

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 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kacang Hijau (<i>Vigna radiata</i> L.).....	4
2.2 Varietas Kacang Hijau	6
2.2.1 Kacang Hijau Varietas Walet	8
2.2.2 Kacang Hijau Varietas Lugut	9
2.2.3 Kacang Hijau Varietas Gronong.....	9
2.2.4 Perbedaan Kacang Hijau Varietas Walet, Lugut, dan Gronong	10
2.3 Minuman Sari Kacang Hijau	12
2.4 Bahan Tambahan	13
2.4.1 Jahe	13
2.4.2 Gula	15
2.4.3 Garam	18
2.4.4 Vanili	18
2.4.5 Pandan wangi.....	19
2.5 Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21

3.1 Bahan dan Alat	21
3.1.1 Bahan	21
3.1.2 Alat	21
3.2 Tahapan Penelitian	22
3.2.1 Proses Pembuatan Sari Kacang Hijau	23
3.3 Metode Analisis	26
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian	27
3.5 Rancangan Percobaan	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Analisis Sifat Fisik Minuman Sari Kacang Hijau dengan Perbedaan Varietas Kacang Hijau	29
4.1.1 Analisis Warna	29
4.1.2 Analisis Viskositas dan Total Padatan Terlarut	32
4.1.3 Analisis pH	36
4.2 Analisis Sifat Sensoris Minuman Sari Kacang Hijau dengan Perbedaan Varietas Kacang Hijau	37
4.2.1 Uji Hedonik	38
4.2.2 Uji Skoring	39
4.3 Analisis Asam Fitat	45
4.4 Penyeleksian	47
4.5 Analisis Sifat Kimia Biji dan Minuman Sari Kacang Hijau dengan Varietas Terpilih	48
4.5.1 Analisis Kadar Air	49
4.5.2 Analisis Kadar Abu	51
4.5.3 Analisis Kadar Protein	53
4.5.4 Analisis Kadar Lemak	55
4.5.5 Analisis Kadar Karbohidrat <i>by difference</i>	56
BAB V PENUTUP	59
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	66