

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Tinjauan Pustaka	10
1. Kacang Hijau.....	10
1.1 Tanaman Kacang Hijau	10
1.2 Kandungan Gizi Kacang Hijau	12
1.3 Zat Anti Gizi Kacang Hijau	14
2. Yoghurt.....	15
3. Yoghurt Kacang Hijau.....	16
4. Serat Pangan	18

5. Uji Proksimat	19
6. Uji Kadar Serat Pangan	22
7. Uji Organoleptik	23
B. Kerangka Teori	27
C. Kerangka Konsep	28
D. Hipotesis	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian	30
B. Waktu dan Tempat Penelitian	30
C. Bahan dan Alat Penelitian	30
D. Prosedur Penelitian	31
E. Variabel Penelitian	39
F. Definisi Operasional	39
G. Teknik Pengumpulan Data	40
H. Jalannya Penelitian	40
I. Penyajian dan Analisis Data	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Hasil	
1. Hasil Uji Proksimat dan Serat Pangan Yoghurt Kacang Hijau	42
2. Hasil Uji Organoleptik	43
B. Pembahasan	
1. Uji Proksimat dan Kadar Serat Pangan Yoghurt Kacang Hijau ...	46
a. Kadar Air	46
b. Kadar Abu	47
c. Kadar Protein	48
d. Kadar Lemak	49
e. Kadar Karbohidrat	51
f. Kadar Serat Pangan	52
2. Uji Organoleptik	54
a. Warna	54
b. Aroma	54
c. Rasa	56

d. Tekstur	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	
A. Kesimpulan	63
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN	68