

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Kacang Hijau	5
2.2. Asam Fitat	8
2.3. Minuman	12
2.4. Sari Nabati (<i>Plant-Based Milk</i>)	14
2.5. Air.....	15
2.6. Hipotesis.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1. Bahan	17
3.2. Alat	18
3.3. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	18
3.4. Tahapan Penelitian	19
3.4.1. Pembuatan sari kacang hijau.....	20
3.4.2. Pengujian Viskositas	21

3.4.3.	Pengujian warna	21
3.4.4.	Pengujian pH.....	23
3.4.5.	Pengujian Sensoris	23
3.4.6.	Pengujian Kadar Asam Fitat	24
3.5.	Rancangan Percobaan dan Analisis data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		26
4.1.	Sifat Fisik Sari Kacang Hijau	26
4.1.1.	Total Padatan.....	26
4.1.2.	Viskositas	27
4.1.3.	Potensial hidrogen (pH)	28
4.1.4.	Warna	29
4.2.	Sifat Sensoris	32
4.2.1.	Warna	32
4.2.2.	Aroma.....	34
4.2.3.	Rasa.....	35
4.2.4.	Kekentalan.....	36
4.2.5.	<i>Aftertaste</i>	36
4.2.6.	Keseluruhan.....	37
4.3.	Kadar asam fitat.....	38
4.4.	Pemilihan Sari kacang hijau terbaik	40
4.5.	Sifat Kimia	41
4.5.1.	Kadar Air.....	41
4.5.2.	Kadar Lemak.....	42
4.5.3.	Kadar Abu	43
4.5.4.	Kadar Protein	44
4.5.5.	Kadar Karbohidrat.....	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		46
5.1.	Kesimpulan.....	46
5.2.	Saran	47
DAFTAR PUSTAKA		48
LAMPIRAN.....		53