

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
 BAB 1 PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
2.1 Kacang Hijau	5
2.2 Serbuk Kacang Hijau.....	7
2.3 Beras Merah.....	8
2.4 Serbuk Beras Merah	10
2.5 Minuman Serbuk Kacang Hijau	11
2.6 Antioksidan.....	12
2.7 Bahan Tambahan Lain	12
2.7.1 Jahe Emprit (<i>Zingiber officinale</i>)	12
2.7.2 Pandan Wangi (<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.).....	13
2.7.3 Gula Halus	14
2.7.4 Gula Semut	15
2.7.5 Vanilli	16
2.7.6 Garam	16
2.8 Hipotesis	17

BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Bahan	18
3.2 Alat	18
3.3 Tahapan Penelitian.....	19
3.3.1 Pembuatan serbuk kacang hijau, serbuk beras merah, Jahe serbuk, dan Pandan serbuk	21
3.3.2 Formulasi minuman serbuk kacang dengan variasi penambahan beras merah.....	26
3.3.3 Analisis sifat fisik dan analisis sensoris	27
3.3.4 Analisis kimia formulasi terpilih	29
3.3.5 Analisis uji aktivitas antioksidan (Tristantini dkk., 2016).....	29
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
3.5 Rancangan Percobaan	30
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 31
4.1 Analisis Sifat Fisik Minuman Serbuk Kacang Hijau dengan Variasi Konsentrasi Serbuk Beras Merah	 31
4.1.1 Analisis pH	31
4.1.2 Analisis Warna	32
4.1.3 Analisis Total Padatan Terlarut (TPT) dan Viskositas.....	37
4.1.4 Analisis <i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	39
4.1.5 Analisis waktu larut	42
4.2 Analisis uji hedonik dan uji penerimaan kuantitatif pada minuman serbuk kacang hijau dengan penambahan beras merah	 44
4.2.1 Warna.....	45
4.2.2 Aroma	46
4.2.3 Rasa.....	47
4.2.4 <i>Aftertaste</i>	48
4.2.5 <i>Body</i>	48
4.2.6 Keseluruhan	49
4.3 Analisis uji kimia formulasi terpilih	51
4.3.1 Uji kadar air	52
4.3.2 Uji kadar abu	52
4.3.3 Uji kadar protein.....	53
4.3.4 Uji kadar lemak	54

4.3.5 Uji kadar karbohidrat (<i>by difference</i>)	54
4.4 Analisis aktivitas antioksidan	55
 BAB V PENUTUP.....	 58
5.1 Kesimpulan	58
5.2 Saran	58
 DAFTAR PUSTAKA	 59
 LAMPIRAN.....	 64

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komposisi dan nilai gizi kacang hijau per 100 gr bahan.	6
Tabel 2. 2 Syarat mutu serbuk kacang hijau (SNI 01-3728-1995)	7
Tabel 2. 3 Komposisi kimia tepung kacang hijau	8
Tabel 2. 4 Komposisi gizi beras merah dengan beras putih.....	10
Tabel 3. 1 Perbandingan penambahan serbuk kacang hijau dan serbuk beras merah.....	27
Tabel 4. 1 Pengaruh penambahan serbuk beras merah terhadap pH minuman serbuk kacang hijau	31
Tabel 4. 2 Warna serbuk formulasi minuman kacang hijau dengan variasi konsentrasi penambahan serbuk beras merah.....	33
Tabel 4. 3 Warna seduhan minuman kacang hijau dengan variasi konsentrasi penambahan serbuk beras merah	33
Tabel 4. 4 Pengaruh penambahan beras merah terhadap total padatan terlarut dan viskositas minuman serbuk kacang hijau	38
Tabel 4. 5 Pengaruh penambahan konsentrasi beras merah terhadap Uji WHC ..	40
Tabel 4. 6 Penambahan konsentrasi beras merah terhadap uji waktu larut pada minuman serbuk kacang hijau	42
Tabel 4. 7 Sifat sensoris minuman serbuk kacang hijau dengan Penambahan konsentrasi beras merah menggunakan uji hedonik dan uji penerimaan kuantitatif	44
Tabel 4. 8 Penentuan formula terpilih berdasarkan Metode Bayes	50
Tabel 4. 9 Komposisi kimia minuman serbuk kacang hijau dengan penambahan konsentrasi beras merah terpilih.....	51
Tabel 4. 10 Analisis antioksidan minuman serbuk kacang hijau dengan penambahan konsentrasi beras merah	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Gaftar alir tahapan penelitian	21
Gambar 3. 2 Gaftar alir pembuatan serbuk kacang hijau.....	23
Gambar 3. 3 Gaftar alir pembuatan serbuk beras merah.....	25
Gambar 3. 4 Proses pembuatan dan formulasi minuman serbuk kacang hijau dengan penambahan beras merah	28
Gambar 4. 1 Serbuk beras merah, b) Serbuk kacang hijau	36
Gambar 4. 2 Serbuk formulasi minuman kacang hijau dengan variasi konsentrasi penambahan serbuk beras merah	36
Gambar 4. 3 Seduhan minuman kacang hijau dengan variasi konsentrasi penambahan Serbuk beras merah	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Analisis Sifat Fisik	64
Lampiran 2. Prosedur Analisis Sifat Kimia	67
Lampiran 3. Analisis Statistik Sifat Fisik Minuman Serbuk.....	71
Lampiran 4. Analisis Statistik Sifat Sensoris	79
Lampiran 5. Analisis Statistik Sifat Kimia	86
Lampiran 6. Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan.....	87
Lampiran 7. Borang Uji Sensoris	89