

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kacang Hijau	5
2.2 Beras Hitam	7
2.3 Minuman Serbuk	9
2.4 Antioksidan.....	10
2.5 Bahan Tambahan Lain pada Minuman Serbuk	12
2.5.1 Gula halus	12
2.5.2 Gula semut	13
2.5.3 Jahe	13
2.5.4 Pandan.....	14
2.5.5 Garam.....	15
2.5.6 Vanilin	16
2.6 Hipotesis	16
BAB III.....	18
METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Bahan.....	18

3.2 Peralatan	18
3.3 Tahapan Penelitian	19
3.3.1 Pembuatan serbuk kacang hijau, beras hitam, jahe dan pandan	21
3.3.2 Formulasi minuman serbuk kacang hijau dengan penambahan beras hitam	24
3.3.3 Analisis sifat fisik	25
3.3.4 Analisis sensoris	25
3.3.5 Analisis sifat kimia	26
3.3.6 Analisis aktivitas antioksidan	26
3.4 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	27
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	27
BAB IV	29
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Sifat Fisik Minuman Serbuk.....	29
4.1.1 Waktu larut	29
4.1.2 Warna.....	30
4.1.3 Viskositas dan total padatan terlarut.....	34
4.1.4 pH.....	36
4.1.5 <i>Water holding capacity</i> (WHC).....	37
4.2 Sifat Sensoris	38
4.2.1 Atribut warna	39
4.2.3 Atribut aroma.....	40
4.2.3 Atribut rasa	41
4.2.4 Atribut <i>body</i>	42
4.2.5 Atribut <i>aftertaste</i>	44
4.2.7 Atribut keseluruhan.....	44
4.2.8 Formula terpilih	45
4.3 Sifat Kimia (Komposisi Proksimat)	46
4.3.1 Kadar air	46
4.3.2 Kadar abu.....	47
4.3.3 Kadar protein	47
4.3.4 Kadar lemak.....	48
4.3.5 Karbohidrat <i>by difference</i>	48
4.4 Aktivitas Antioksidan.....	49

BAB V	52
KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1 Kesimpulan	52
5.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	60