

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. Kacang Hijau .....	4
2.2. Komponen Kacang Hijau .....	5
2.3. Bubur Kacang Hijau .....	8
2.4. Bubur Kacang Hijau Instan .....	9
2.5. Pengujian Sensoris.....	11
2.6. Hipotesis.....	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	13
3.1. Bahan dan Alat .....	13
3.1.1. Bahan .....	13
3.1.2. Alat .....	13
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian .....	14
3.3. Tahapan Penelitian.....	14
3.3.1. Pembuatan bubur kacang hijau instan .....	15
3.3.2. Analisis sifat fisik bubur kacang hijau instan.....	19
3.3.3. Analisis sifat sensoris bubur kacang hijau instan .....	20
3.3.4. Penentuan formula optimal .....	20
3.3.5. Analisis kimia bubur kacang hijau instan .....	21

3.3.6.	Analisis kadar asam fitat .....	21
3.4.	Rancangan Percobaan dan Analisis data.....	21
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>		<b>22</b>
4.1.	Sifat Fisik Bubur Kacang Hijau Instan .....	22
4.1.1.	Warna .....	22
4.1.2.	Potensial hidrogen (pH) .....	24
4.1.3.	Daya serap air .....	26
4.1.4.	Waktu rehidrasi .....	27
4.2.	Sifat Sensoris Bubur Kacang Hijau Instan.....	28
4.2.1.	Warna .....	29
4.2.2.	Aroma .....	30
4.2.3.	Rasa.....	31
4.2.4.	<i>Aftertaste</i> .....	32
4.2.5.	Tekstur .....	33
4.2.6.	Keseluruhan.....	33
4.2.7.	Penentuan formula optimal .....	34
4.3.	Sifat Kimia Bubur Kacang Hijau Instan .....	35
4.3.1.	Kadar air.....	35
4.3.2.	Kadar abu .....	36
4.3.3.	Kadar protein.....	36
4.3.4.	Kadar lemak .....	37
4.3.5.	Kadar karbohidrat <i>by difference</i> .....	38
4.4.	Kadar Asam Fitat pada Bubur Kacang Hijau Instan .....	38
<b>BAB V PENUTUP .....</b>		<b>40</b>
5.1.	Kesimpulan.....	40
5.2.	Saran .....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>41</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>45</b>