

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	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.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Tinjauan Pustaka.....	6
2.1.1. Kacang hijau.....	6
2.1.2. Bahan Tambahan Lain	9
2.1.3. Minuman Serbuk.....	14
2.2. Hipotesis	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	18
3.1. Bahan	18
3.2. Alat.....	18
3.3. Waktu dan Lokasi Penelitian	19
3.4. Tahapan Penelitian.....	19
3.4.1. Pembuatan dan Formulasi Minuman Serbuk Kacang Hijau	21
3.4.2. Pengujian Sifat Fisik	25
3.4.3. Pengujian Sifat Sensoris.....	28
3.4.4. Pemilihan Formula Terbaik Metode Beyes	28
3.4.5. Pengujian Sifat Kimia	29
3.4.6. Penentuan Kadar Zat Antigeni Fitat.....	29
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisa Data.....	29
3.5.1. Variabel Bebas	29
3.5.2. Variabel Terikat	29
3.5.3. Variabel Kontrol.....	30

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1. Analisis Sifat Fisik	31
4.1.1. <i>Water Holding Capacity</i> (WHC)	31
4.1.2. Waktu Larut	32
4.1.3. Warna Serbuk.....	33
4.1.4. Warna Seduhan	35
4.1.5. pH.....	37
4.1.6. Total Padatan dan Viskositas	38
4.2. Analisis Sifat Sensoris	39
4.2.1. Pemilihan Formula Terbaik.....	43
4.3. Analisis Sifat Kimia dan Anti Gizi Fomula Terbaik	44
4.3.1. Analisis Sifat Kimia	44
4.3.2. Analisis Zat Anti Gizi Fitat	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1. Kesimpulan	48
5.2. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	54