

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kacang Hijau	6
2.2 Asam Fitat	9
2.3 Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau	12
2.4 Penyosohan Biji Kacang Hijau.....	14
2.5 Hipotesis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Bahan.....	18
3.2 Alat	18
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	19
3.4 Tahapan Penelitian	20
3.4.1 Penyosohan Biji Kacang Hijau	20
3.4.2 Analisis Efisiensi Proses	21
3.4.3 Analisis Sifat Serbuk Kacang Hijau.....	21
3.4.4 Analisis Asam Fitat.....	22

3.4.5	Pembuatan Serbuk Kacang Hijau, Jahe, dan Pandan.....	22
3.4.6	Formulasi Minuman Serbuk.....	25
3.4.7	Analisis Sifat Seduhan	26
3.4.8	Seleksi Waktu Sosoh Optimum	26
3.5	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		27
4.1	Pengaruh Penyosohan terhadap Efisiensi Proses	27
4.1.1	Keutuhan Biji Kacang Hijau	27
4.1.2	Lama Perendaman.....	29
4.1.3	Kemudahan Biji Kacang Hijau Dikupas	31
4.1.4	Waktu Masak	34
4.2	Sifat Serbuk Kacang Hijau dan Serbuk Formula	35
4.2.1	Distribusi Ukuran Partikel.....	35
4.2.2	Warna Serbuk Kacang Hijau dan Serbuk Formula.....	37
4.2.3	Water Holding Capacity.....	41
4.3	Kadar Air.....	43
4.4	Kadar Asam Fitat.....	44
4.4	Sifat Seduhan Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau	45
4.4.1	pH.....	45
4.4.2	Total Padatan Terlarut.....	46
4.4.3	Viskositas	47
4.4.4	Warna Seduhan	48
4.5	Seleksi Waktu Sosoh yang Optimal	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		52
5.1	Kesimpulan.....	52
5.2	Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN.....		62
	Lampiran 1. Prosedur Analisis	62
	Lampiran 2. Hasil Statistik.....	67