

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Pernyataan Bebas Plagiasi .....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel .....	viii
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran .....	xi
Abstrak .....	xii
Abstract .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Kacang Hijau .....	6
2.2 Asam Fitat.....	9
2.3 Minuman Serbuk.....	10
2.4 Pengukusan .....	12
2.5 Pengupasan .....	14
2.6 Hipotesis .....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>16</b>
3.1 Bahan .....	16
3.2 Alat.....	16
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian .....	17
3.4 Tahapan Penelitian.....	18
3.4.1 Pembuatan minuman formula serbuk kacang hijau.....	20
3.4.2 Analisis karakteristik fisik .....	23
3.4.3 Pengujian sensoris.....	23

3.4.4 Analisis kadar asam fitat.....	23
3.4.5 Analisis karakteristik kimia .....	24
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	24
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
4.1 Kadar Asam Fitat Serbuk kacang hijau .....	25
4.2 Karakteristik Fisik.....	27
4.2.1 Karakteristik fisik serbuk kacang hijau .....	27
4.2.2 Karakteristik fisik serbuk formula .....	33
4.2.3 Karakteristik fisik seduhan minuman formula serbuk kacang hijau.....	39
4.3 Karakteristik Sensoris Seduhan Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau.....	46
4.3.1 Hasil uji sensoris seduhan minuman formula serbuk kacang hijau .....	46
4.3.2 Pemilihan minuman formula serbuk kacang hijau terbaik .....	59
4.4 Karakteristik Kimia Serbuk Formula Terpilih.....	61
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>63</b>
5.1 Kesimpulan .....	63
5.2 Saran .....	64
Daftar Pustaka .....	65
Lampiran .....	71