

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	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 Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kacang Hijau .....	4
2.2 Komposisi Kacang Hijau.....	5
2.3 Beras Ketan Hitam.....	5
2.4 Antioksidan.....	9
2.5 Minuman Serbuk Kacang Hijau .....	12
2.6 Bahan Tambahan Lain.....	14
2.7 Hipotesis .....	15
BAB III. METODE PENELITIAN .....	16
3.1. Bahan dan Alat .....	16
3.1.1 Bahan.....	16
3.1.2 Alat .....	16
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian .....	17
3.3. Tahapan Penelitian .....	17
3.3.1. Pembuatan tepung kacang hijau, tepung beras ketan hitam, jahe serbuk, dan pandan serbuk.....	18
3.3.2. Formulasi minuman serbuk kacang hijau dengan variasi konsentrasi penambahan beras ketan hitam .....	22

3.3.3.	Analisis sifat fisik dan analisis sifat sensoris .....	24
3.3.4.	Analisis sifat kimia formulasi terpilih .....	25
3.4.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	25
BAB IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	26
4.1	Analisis Sifat Fisik .....	26
4.1.1	Analisis warna .....	26
4.1.2	Analisis pH .....	31
4.1.3	Analisis Total Padatan Terlarut (TPT) dan viskositas.....	32
4.1.4	Analisis <i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	35
4.1.5	Analisis waktu larut.....	36
4.2	Analisis Sifat Sensoris .....	38
4.2.1.	Warna .....	40
4.2.2.	Aroma.....	40
4.2.3.	Rasa .....	41
4.2.4.	<i>Body/Thickness/Kekentalan</i> .....	42
4.2.5.	<i>Aftertaste</i> .....	43
4.2.6.	Keseluruhan.....	43
4.2.7.	Penentuan Formula Terpilih berdasarkan Metode Bayes.....	44
4.3	Analisis Sifat Kimia .....	45
4.3.1	Analisis kadar air.....	45
4.3.2	Analisis kadar abu (Anonim, 2005) .....	46
4.3.3	Analisis kadar lemak (Anonim, 2005) .....	46
4.3.4	Analisis kadar protein (Anonim, 2005).....	47
4.3.5	Analisis kadar karbohidrat <i>by Difference</i> (Anonim, 2005) ....	47
4.3.6	Analisis kadar antioksidan (Yen dan Hui-Yin, 1995) .....	48
BAB V.	PENUTUP.....	51
5.1	Kesimpulan.....	51
5.2	Saran .....	51
DAFTAR PUSTAKA	.....	52