

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
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kacang Hijau.....	6
2.2 Komposisi Kacang Hijau	8
2.3 Ubi Ungu.....	9
2.4 Tepung Ubi ungu.....	12
2.5 Antioksidan	14
2.6 Minuman Serbuk Kacang Hijau	15
2.7 Bahan Tambahan Lain	177
2.8 Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Bahan	20
3.2 Alat.....	21
3.3 Tahapan Penelitian	22
3.3.1 Pembuatan Tepung Kacang Hijau dan Tepung Ubi Ungu.....	24
3.3.2 Formulasi Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau dengan Variasi Penambahan Konsentrasi Ubi Ungu	29
3.3.3 Analisis Sifat Fisik dan Analisis Sifat Sensoris	29
3.3.4 Analisis Sifat Kimia Formulasi Terpilih.....	30

3.4	Tempat dan Waktu Penelitian	31
3.5	Rancangan Percobaan	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		32
4.1	Sifat Fisik Minuman Formula Serbuk Kacang Hijau dengan Variasi Konsentrasi Ubi Ungu.....	32
4.1.1	Warna	32
4.1.2	Total Padatan Terlarut (TPT) dan Viskositas	38
4.1.3	pH (Potensial Hidrogen)	42
4.1.4	<i>Water Holding Capacity</i>	43
4.1.5	Waktu Larut.....	45
4.2	Sifat Sensoris Minuman formula serbuk Kacang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Ubi Ungu.....	47
4.2.1	Warna	49
4.2.2	Aroma.....	51
4.2.3	Rasa	52
4.2.4	<i>Body/Thickeness/Kekentalan</i>	53
4.2.5	<i>Aftertaste</i>	54
4.2.6	Keseluruhan.....	55
4.2.7	Penentuan Formula Terpilih berdasarkan Metode Bayes	56
4.3	Sifat Kimia Minuman Bubuk Kacang Hijau Instan dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Ubi ungu.....	57
4.3.1	Kadar Air (AOAC, 2005)	59
4.3.2	Kadar Abu (AOAC, 2005).....	60
4.3.3	Lemak (AOAC, 2005)	61
4.3.4	Protein (AOAC, 2005).....	62
4.3.5	Karbohidrat <i>by Difference</i> (AOAC, 2005)	62
4.3.6	Kadar Antioksidan (Yen dan Cheng, 1995).....	64
BAB V PENUTUP.....		66
5.1	Kesimpulan	66
5.2	Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN.....		76