

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kacang Hijau.....	5
2.2 Komponen Kacang Hijau.....	6
2.3 Bubur Kacang Hijau Instan.....	9
2.4 Bahan Tambahan.....	10
2.4.1 Gula Pasir Halus.....	10
2.4.2 Santan.....	10
2.4.3 Gula Semut.....	10
2.4.4 Jahe.....	11
2.4.5 Daun Pandan.....	12
2.4.6 Garam.....	12
2.5 Metode Pemasakan Bubur Kacang Hijau Instan.....	13
2.5.1 Metode Pengukusan.....	13
2.5.2 Metode Penanakan.....	14
2.6 Hipotesis.....	17

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	18
3.1 Bahan dan Alat.....	18
3.1.1 Bahan.....	18
3.1.2 Alat.....	18
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
3.3 Tahapan Penelitian.....	19
3.3.1 Pembuatan Bubur Kacang Hijau.....	20
3.3.2 Analisis Sifat Fisik Bubur Kacang Hijau Instan.....	24
3.3.3 Analisis Sifat Sensoris Bubur Kacang Hijau Instan.....	24
3.3.4 Seleksi Bubur Kacang Hijau Instan pada Tiap – tiap Metode Pemasakan Terpilih.....	25
3.3.5 Analisis Sifat Kimia Bubur Kacang Hijau Instan.....	26
3.3.6 Analisis Kadar Asam Fitat.....	26
3.4 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	28
4.1 Karakteristik Fisik Bubur Kacang Hijau Instan Menggunakan Metode Penanakan dan Pengukusan.....	28
4.1.1 pH.....	28
4.1.2 Waktu Rehidrasi.....	29
4.1.3 Daya Serap Air.....	31
4.1.4 Densitas Kamba.....	32
4.1.5 Warna.....	33
4.2 Karakteristik Sensoris Bubur Kacang Hijau Instan Menggunakan Metode Penanakan dan Pengukusan.....	35
4.2.1 Warna.....	38
4.2.2 Aroma.....	39
4.2.3 Rasa.....	40
4.2.4 Tekstur.....	41
4.2.5 <i>Aftertaste</i>	43
4.2.6 Keseluruhan.....	44
4.3 Penentuan Metode Terpilih Menggunakan Metode Bayes dan	

<i>T-test</i>	45
4.4 Karakteristik Kimia Bubur Kacang Hijau Instan dengan Metode Penanakan Rasio Kacang Hijau : Air 1:1,2.....	47
4.4.1 Kadar Air.....	47
4.4.2 Kadar Abu.....	48
4.4.3 Kadar Protein.....	48
4.4.4 Kadar Lemak.....	49
4.4.5 Karbohidrat <i>by difference</i>	50
4.5 Kadar Asam Fitat pada Bubur Kacang Hijau Instan.....	50
BAB V PENUTUP.....	52
5.1 Kesimpulan.....	52
5.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	59