

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kacang Hijau (<i>Phaseolus radiatus</i> L).....	7
2.2 Komposisi Kacang Hijau	8
2.3 Sari Nabati.....	11
2.4 Bahan Tambahan.....	11
2.4.1 CMC (Natrium Carboxy Methyl Cellulose)	11
2.4.2 Gula.....	15
2.5 Hipotesa	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Bahan dan Alat.....	17
3.1.1 Bahan	17
3.1.2 Alat.....	17
3.2 Pelaksanaan Penelitian	18
3.2.1 Proses pembuatan sari dari kacang hijau	19

3.3 Metode Analisis	20
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.6 Rancangan Percobaan	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Analisa Bahan Dasar	23
4.2.1 Karakteristik Fisik Biji Kacang Hijau	23
4.2.2 Karakteristik Kimia Biji Kacang Hijau	25
4.2 Analisa Sari Kacang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi CMC	30
4.2.1 Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap Total Padatan Terlarut Sari Kacang Hijau	30
4.2.2 Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap Viskositas Sari Kacang Hijau ..	33
4.2.3 Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap pH Sari Kacang Hijau	36
4.2.4 Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap Persentase Pengendapan Sari Kacang Hijau (Selama 24 jam).....	39
4.2.5 Sifat Sensoris Sari Kacang Hijau dengan Variasi Penambahan CMC .	42
BAB V PENUTUP.....	52
5.1 Kesimpulan	52
5.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi dalam tiap 100 gram Kacang Hijau	8
Tabel 2 Karakteristik Sari Nabati.....	11
Tabel 3 Nilai Gizi setiap 100 gram gula	16
Tabel 4 Karakteristik fisik kacang hijau	23
Tabel 5 Komposisi kimia biji kacang hijau	25
Tabel 6 Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap Total Padatan Terlarut (TPT) Sari Kacang Hijau	30
Tabel 7 Pengaruh konsentrasi CMC terhadap viskositas sari kacang hijau.....	33
Tabel 8 Pengaruh konsentrasi CMC terhadap pH sari kacang hijau.....	36
Tabel 9 Pengaruh Konsentrasi CMC terhadap Persentase Pengendapan Sari Kacang Hijau	41
Tabel 10 Sifat sensoris sari kacang hijau dengan variasi konsentrasi penambahan CMC.....	43
Tabel 11 Tingkat kesukaan sifat sensoris sari kacang hijau secara keseluruhan dengan variasi konsentrasi penambahan CMC.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Na-CMC	14
Gambar 2. Struktur Sukrosa	15
Gambar 3. Proses Pembuatan Sari Kacang Hijau beserta diagram alir penelitian	20
Gambar 4. Spider web sifat sensoris sari kacang hijau dengan variasi konsentrasi CMC.....	51