

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 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kedelai	5
2.2 Minuman Kedelai.....	5
2.3 Salak	7
2.4 <i>Carboxy Methyl Cellulose</i> (CMC)	8
2.4.1 Kadar Air	10
2.4.2 Protein	11
2.4.3 Gula Reduksi	11
2.4.4 Gula Total	12
2.4.5 pH	13
2.4.6 Total Fenol	13
2.4.7 Aktivitas Antioksidan	14
2.4.8 Viskositas	15
2.4.9 Warna	16
2.4.10 Total Padatan Terlarut	17
2.4.11 Uji Organoleptik	18
2.5 Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan.....	19
3.2 Alat	19
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.4 Pelaksanaan Penelitian	20

3.5 Metode Analisis	22
3.6 Rancangan Percobaan	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Minuman Kedelai	24
4.2 Minuman Kedelai-salak dengan Penambahan CMC	24
4.2.1 Kadar air	25
4.2.2 Protein	26
4.2.3 Gula Reduksi	27
4.2.4 Gula Total	29
4.2.5 pH	30
4.2.6 Total Fenolik	31
4.2.7 Aktivitas Antioksidan	32
4.2.8 Warna	34
4.2.9 Viskositas	37
4.2.10 Total Padatan Terlarut	38
4.2.11 Uji Organoleptik	39
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	43
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	50