



DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar	viii
Intisari	ix
Abstract	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	4
1.3.Tujuan Penelitian	4
1.4.Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Pangan Fungsional.....	6
2.2. <i>Milkshake</i>	7
2.3. Kedelai.....	9
2.4. Garut	11
2.5.Bengkuang	13
2.6. Antioksidan.....	16
2.7. Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
3.2. Bahan dan Alat Penelitian.....	19
3.2.1. Bahan.....	19
3.2.2. Alat	20
3.3. Tahapan Penelitian.....	20
3.3.1. Penyiapan Bahan	20



3.3.1.1. Pembuatan Susu Kedelai.....	20
3.3.1.2. Pembuatan Tepung Bengkuang.....	21
3.3.1.3. Pembuatan Pati Bengkuang.....	22
3.3.2. Pembuatan <i>Soy Milkshake</i>	23
3.3.3. Uji Kesukaan <i>Soy Milkshake</i>	25
3.3.4. Uji Aktivitas Antioksidan	26
3.3.5. Uji Proksimat.....	26
3.4. Analisa Data.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Karakteristik Sensoris <i>Soy Milkshake</i>	28
4.1.1. Warna.....	28
4.1.2. Aroma.....	30
4.1.3. Rasa	32
4.1.4. Keseluruhan.....	33
4.2. Aktivitas Antioksidan	35
4.3. Karakteristik Kimia <i>Soy Milkshake</i>	37
4.3.1. Kadar Air.....	38
4.3.2. Kadar Abu.....	39
4.3.3. Kadar Lemak.....	40
4.3.4. Kadar Protein.....	40
4.3.5. Kadar Karbohidrat.....	41
4.3.6. Kadar Serat Kasar	42
4.3.7. Kalori	43
BAB V PENUTUP	44
5.1 Kesimpulan.....	44
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	51