

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR PUSTAKA	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PEMBAHASAN	
2.1 Tinjauan Pustaka.....	4
2.1.1 Susu.....	4
2.1.2 Susu Kedelai.....	6
2.1.3 Bahan Baku Pembuatan Susu Kedelai	9
2.1.4 Pengolahan Susu Kedelai	12
2.1.5 Karakteristik Susu Kedelai	12
2.1.6 Kerusakan Susu Kedelai	13
2.1.7 Metode Pengawetan Susu Kedelai.....	13
2.1.8 Faktor yang Memengaruhi Kualitas Susu Kedelai.....	28
2.2 Pembahasan	28
2.2.1 Total Mikroba Susu Kedelai Cair	28
2.2.2 pH Susu Kedelai Cair	36
2.2.3 Sensori Susu Kedelai Cair	42
2.2.4 Pengaruh Kemasan Aseptik Terhadap Susu Kedelai	47
 BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	
3.1 Kesimpulan.....	48
3.2 Saran	48

DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	55



DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Tanaman Kedelai	9
Gambar 2.2 Kedelai kuning (a), kedelai hijau (b), kedelai hitam (c), kedelai coklat (d), kedelai kuning kehijauan (e), kedelai hijau kekuningan (f)	10
Gambar 2.3 Diagram alir pembuatan susu kedelai.....	12
Gambar 2.4 Kurva pertumbuhan mikroba.....	14
Gambar 2.5 Struktur kimia metil p-hidroksi benzoat (nipagin)	21
Gambar 2.6 Struktur kimia dimetil ester hidroksi benzoat	22
Gambar 2.7 Struktur kimia 6- <i>gingerol</i> , 8- <i>gingerol</i> , dan 10- <i>gingerol</i>	24
Gambar 2.8 Struktur kimia riboflavin	27
Gambar 2.9 Lapisan dalam kemasan aseptik	27
Gambar 2.10 Total mikroorganisme susu kedelai pasteurisasi dan UHPH selama masa penyimpanan.....	30
Gambar 2.11 Jumlah total mikroba susu kedelai hasil penambahan ekstrak kulit buah naga.....	34
Gambar 2.12 Jumlah total mikroba susu kedelai hasil penambahan ekstrak kulit terong....	35
Gambar 2.13 pH susu kedelai UHT dan UHPH selama masa penyimpanan.....	37
Gambar 2.14 Pengaruh lama penyimpanan terhadap pH susu kedelai	41

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Standar mutu susu segar berdasarkan SNI.....	6
Tabel 2.2 Standar mutu susu kedelai berdasarkan SNI	8
Tabel 2.3 Komposisi susu kedelai.....	13
Tabel 2.4 Total mikroba dan spora pada susu kedelai dengan perlakuan pasteurisasi, UHT, dan UHPH.....	29
Tabel 2.5 Total mikroba susu kedelai dengan penambahan ekstrak jahe merah dan fraksi asam laurat selama penyimpanan	32
Tabel 2.6 Pengaruh konsentrasi nipagin terhadap pH susu kedelai	37
Tabel 2.7 Pengaruh lama penyimpanan terhadap pH susu kedelai.....	38
Tabel 2.8 Pengaruh penambahan fraksi asam laurat dan lama penyimpanan terhadap pH susu kedelai.....	38
Tabel 2.9 Pengaruh penambahan <i>carbon dots</i> dan larutan kitosan selama masa penyimpanan terhadap susu kedelai	40
Tabel 2.10 Pengaruh penambahan ekstrak etanol dan air jahe dan bawang putih terhadap aroma susu kedelai	43
Tabel 2.11 Pengaruh penambahan ekstrak etanol air dan jahe terhadap rasa susu kedelai	44
Tabel 2.12 Pengaruh penambahan ekstrak kulit buah naga dan terong terhadap rasa susu kedelai	45

DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Ketentuan Kajian Pustaka	A-1

