

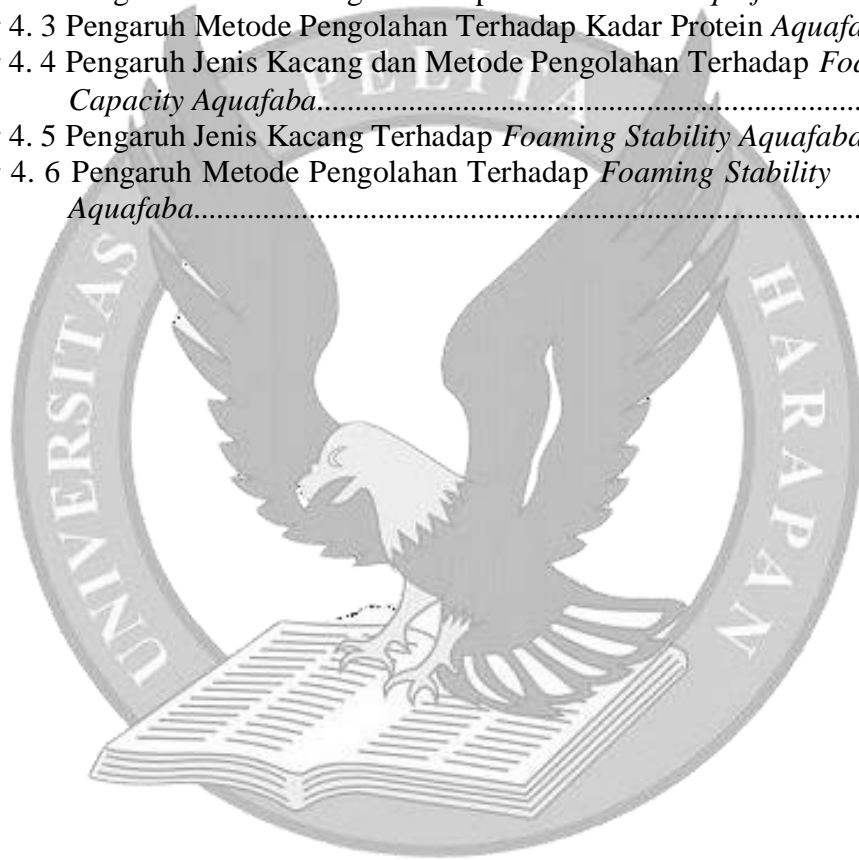
3.3.3.3	Kadar Karbohidrat (Buckan, 2021 dengan modifikasi).....	22
3.3.3.4	Kadar Protein (AOAC, 2005; Sylvia <i>et al.</i> , 2021 dengan modifikasi).....	22
3.3.3.5	Kadar Saponin (Damian <i>et al.</i> , 2018; Jain dan Shrivastava, 2017 dengan modifikasi).....	23
3.3.3.6	<i>Foaming Capacity</i> (Alsalman <i>et al.</i> , 2019; Kim dan Shin, 2022 dengan modifikasi).....	24
3.3.3.7	<i>Foaming Stability</i> (Shim <i>et al.</i> , 2018 dengan modifikasi).....	25
3.3.3.8	<i>Emulsion Stability</i> (Lafarga <i>et al.</i> , 2019; Martinez <i>et al.</i> , 2016 dengan modifikasi).....	25
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1	Penelitian Pendahuluan.....	27
4.1.1	Analisis Fisikokimia dan Fungsional <i>Aquafaba</i> Segar.....	27
4.2	Penelitian Utama.....	30
4.2.1	Pengaruh Jenis Kacang dan Metode Pengolahan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional <i>Aquafaba</i>	30
4.2.1.1	Rendemen Pengeringan.....	31
4.2.1.2	Kadar Air.....	32
4.2.1.3	Kadar Karbohidrat.....	33
4.2.1.4	Kadar Protein.....	35
4.2.1.5	Kadar Saponin.....	37
4.2.1.6	<i>Foaming Capacity</i>	38
4.2.1.7	<i>Foaming Stability</i>	41
4.2.1.8	<i>Emulsion Stability</i>	43
4.3	Penentuan Metode Pengolahan Terbaik.....	44
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
5.1	Kesimpulan.....	46
5.2	Saran.....	46

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Kacang Polong Kuning	8
Gambar 2. 2 Lentil Hijau	9
Gambar 2. 3 Kacang Arab	11
Gambar 3. 1 Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Aquafaba</i>	16
Gambar 3. 2 Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Aquafaba</i> Kering	18
Gambar 4. 1 Pengaruh Metode Pengolahan dan Jenis Kacang Terhadap Kadar Karbohidrat <i>Aquafaba</i>	34
Gambar 4. 2 Pengaruh Jenis Kacang Terhadap Kadar Protein <i>Aquafaba</i>	35
Gambar 4. 3 Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kadar Protein <i>Aquafaba</i> ..	36
Gambar 4. 4 Pengaruh Jenis Kacang dan Metode Pengolahan Terhadap <i>Foaming Capacity Aquafaba</i>	39
Gambar 4. 5 Pengaruh Jenis Kacang Terhadap <i>Foaming Stability Aquafaba</i>	41
Gambar 4. 6 Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap <i>Foaming Stability Aquafaba</i>	42



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3. 1 Desain Eksperimental Penelitian Pendahuluan.....	19
Tabel 3. 2 Desain Eksperimental Penelitian Utama	20
Tabel 4. 1 Pengaruh Jenis Kacang Terhadap Analisis Fisikokimia dan Fungsional <i>Aquafaba</i> Segar	27
Tabel 4. 2 Pengaruh Jenis Kacang Terhadap Kadar Karbohidrat <i>Aquafaba</i> Segar.....	28
Tabel 4. 3 Kadar Air Bubuk <i>Aquafaba</i>	32
Tabel 4. 4 Pengaruh Jenis Kacang dan Metode Pengolahan Terhadap Kadar Saponin <i>Aquafaba</i>	37
Tabel 4. 5 Pengaruh Jenis Kacang dan Metode Pengolahan Terhadap <i>Emulsion</i> <i>Stability Aquafaba</i>	43



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A	
Analisis Fisikokimia dan Fungsional <i>Aquafaba</i> Segar	A-1
Lampiran B	
Kadar Air dan Total Padatan Terlarut	B-1
Lampiran C	
Rendemen	C-1
Lampiran D	
Kadar Karbohidrat.....	D-1
Lampiran E	
Kadar Protein	E-1
Lampiran F	
Kadar Saponin.....	F-1
Lampiran G	
<i>Foaming Capacity</i>	G-1
Lampiran H	
<i>Foaming Stability</i>	H-1
Lampiran I	
<i>Emulsion Stability</i>	I-1
Lampiran J	
Korelasi Antara Analisis Fisikokimia dan Fungsional.....	J-1
Lampiran K	
Karakteristik Fungsional Putih Telur	K-1