

DAFTAR ISI

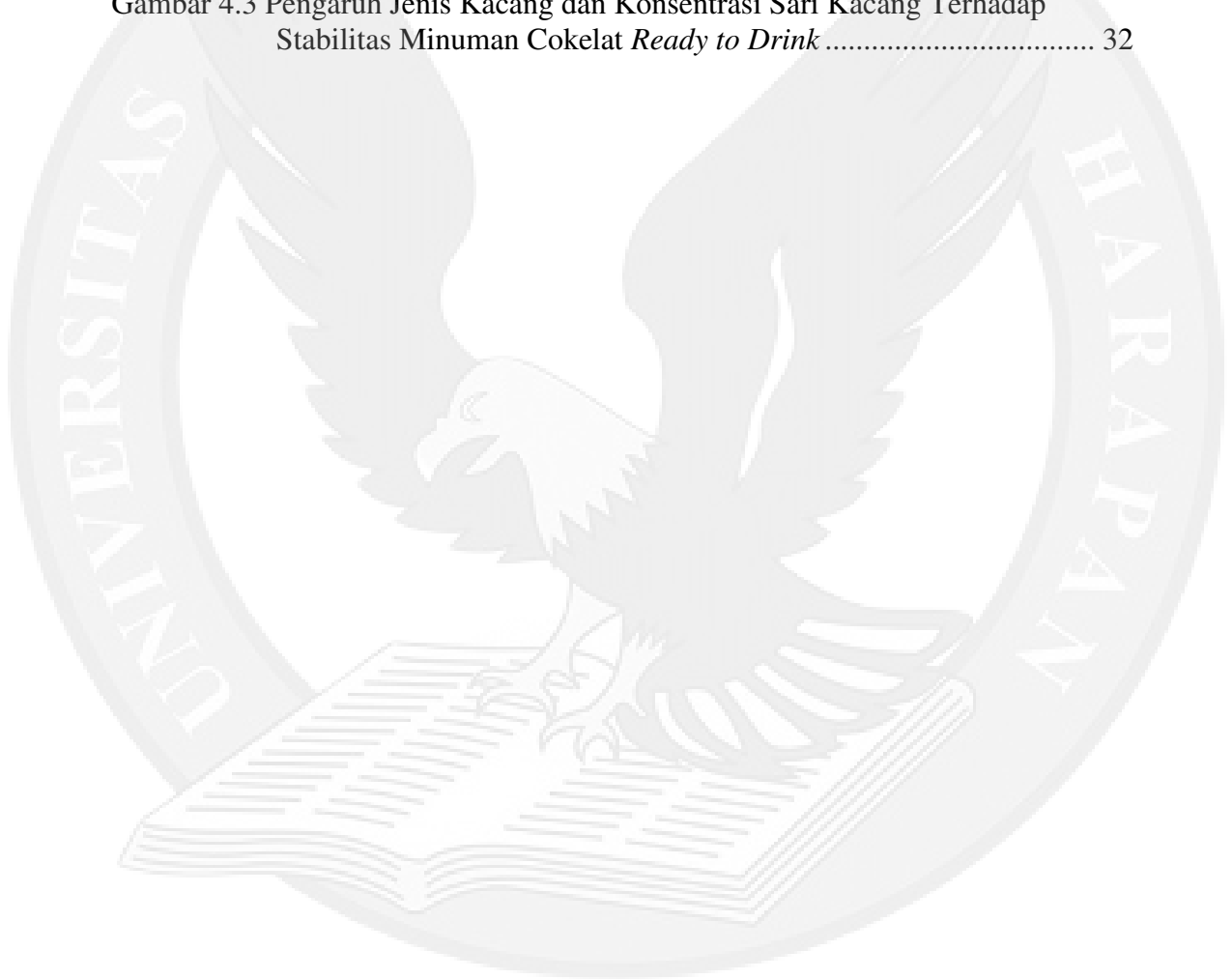
halaman

HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH	
TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Protein	7
2.2 Protein Nabati	8
2.3 Kedelai	9
2.4 Kacang Tolo	9
2.5 Kacang Merah	10
2.6 Bubuk Kakao	11
2.7 Minuman <i>Ready to Drink</i>	12
2.8 Accelerated Shelf-Life Test (ASLT)	14
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	16
3.2 Metode Penelitian	17
3.2.1 Penelitian Tahap I	19
3.2.2 Penelitian Tahap II	20
3.3 Prosedur Analisis	21
3.3.1 Kadar Protein (AOAC, 2005)	21
3.3.2 Uji Stabilitas (Hasanah <i>et al.</i> , 2019; Hasany <i>et al.</i> , 2017) ...	22
3.3.3 Viskositas (Maulana <i>et al.</i> , 2023)	22
3.3.4 Uji Organoleptik (Sir, 2016; Tarwendah, 2017)	23
3.4 Rancangan Percobaan	24

3.4.1 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap I.....	24
3.4.2 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Kadar Protein Sari Kacang	27
4.2 Pengaruh Jenis Kacang dan Konsentrasi Sari Kacang Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	28
4.2.1 Kadar Protein Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	28
4.2.2 Viskositas Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	29
4.2.3 Stabilitas Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	31
4.2.4 Uji Sensori Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	33
4.2.4.1 Uji Skoring.....	33
4.2.4.2 Uji Hedonik.....	36
4.3 Penentuan Formulasi Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i> Terpilih	39
4.3.1 Perbandingan Karakteristik Fisikokimia Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i> Terpilih dengan Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i> Komersil	40
4.3.2 Penentuan Umur Simpan Formulasi Terpilih Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	41
4.3.3 Perbandingan Karakteristik Sensori Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i> Terpilih dengan Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i> Komersil	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	45
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Struktur Lesitin.....	13
Gambar 2.2 Struktur CMC.....	14
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Sari Kacang.....	18
Gambar 3.2 Diagram Alir Prosedur Penelitian Secara Keseluruhan	19
Gambar 4.1 Pengaruh Jenis Kacang dan Konsentrasi Sari Kacang Terhadap Kadar Protein Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	29
Gambar 4.2 Pengaruh Jenis Kacang dan Konsentrasi Sari Kacang Terhadap Viskositas Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	30
Gambar 4.3 Pengaruh Jenis Kacang dan Konsentrasi Sari Kacang Terhadap Stabilitas Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	32



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Kandungan Nutrisi Kedelai per 100g	9
Tabel 2.2 Kandungan Nutrisi Kacang Tolo per 100g.....	10
Tabel 2.3 Kandungan Nutrisi Kacang Merah per 100g	11
Tabel 2.4 Kandungan Nutrisi Bubuk Kakao per 100 g.....	12
Tabel 3.1 Formulasi Minuman Cokelat RTD	20
Tabel 3.2 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap I.....	24
Tabel 3.3 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II.....	26
Tabel 4.1 Hasil Uji Skoring berdasarkan Jenis Kacang.....	34
Tabel 4.2 Hasil Uji Skoring berdasarkan Konsentrasi Sari Kacang	34
Tabel 4.3 Hasil Uji Hedonik berdasarkan Jenis Kacang.....	37
Tabel 4.4 Hasil Uji Hedonik berdasarkan Konsentrasi Sari Kacang	37
Tabel 4.5 Hasil Uji Fisikokimia Tahap Kedua	40
Tabel 4.6 Hasil Uji Umur Simpan	41
Tabel 4.7 Hasil Sensori <i>Multiple Comparison</i>	43



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Analisis Protein Sari Kacang-Kacangan	A-1
Lampiran B	
Kadar Protein	B-1
Lampiran C	
Viskositas	C-1
Lampiran D	
Stabilitas.....	D-1
Lampiran E	
Skoring Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	E-1
Lampiran F	
Hedonik Minuman Cokelat <i>Ready to Drink</i>	F-1
Lampiran G	
Perbandingan Cokelat <i>Ready to Drink</i> Komersial, Kontrol dan Perlakuan Terbaik	G-1
Lampiran H	
Analisis Stabilitas <i>Accelerated Shelf-Life</i>	H-1
Lampiran I	
Analisis Umur Simpan dengan metode <i>Accelerated Shelf-Life Test</i>	I-1
Lampiran J	
Uji <i>Multiple Comparison</i>	J-1
Lampiran K	
Dokumentasi Penelitian	K-1