

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH	
TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kacang tunggak	5
2.2 Minuman Serbuk	7
2.3 Proses Pembuatan Minuman Serbuk	8
2.4 Bahan Pengisi	10
2.5 Bahan Penstabil (<i>Stabilizer</i>)	11
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	13
3.2 Metode Penelitian	14
3.2.1 Tahap Pendahuluan	14
3.2.2 Penelitian Tahap I	15
3.2.3 Penelitian Tahap II	17
3.3 Rancangan Percobaan	18
3.3.1 Penelitian Tahap I	18
3.3.2 Penelitian Tahap II	20
3.4 Prosedur Analisis	22
3.4.1 Protein (AOAC, 2005)	22
3.4.2 Kadar Air (AOAC, 2005)	23

3.4.3 Kadar Lemak (AOAC, 2005)	23
3.4.4 Rendemen (Dewi dan Satibi, 2015).....	24
3.4.5 Waktu larut (Husnani dan Zulfitri, 2022 dengan modifikasi)	24
3.4.6 Stabilitas (Sabariman <i>et al.</i> , 2022)	24
3.4.7 Kadar Lemak Metode Mojonnier (AOAC, 2005).....	25
3.4.8 Organoleptik	26

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Karakteristik Kimia Kacang Tunggak	27
4.2 Pengaruh Jenis Penstabil dan Rasio Bahan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sari Kacang Tunggak	28
4.2.1 Stabilitas Sari Kacang Tunggak	28
4.2.2 Kandungan Protein Sari Kacang Tunggak	33
4.2.3 Kandungan Lemak Sari Kacang Tunggak.....	35
4.2.4 Sari Kacang Tunggak Terpilih	36
4.3 Pengaruh Suhu Inlet dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Kimia dan Fisik dari Serbuk Kacang Tunggak	37
4.3.1 Rendemen Serbuk Kacang Tunggak	37
4.3.2 Kadar Protein Serbuk Kacang Tunggak	38
4.3.3 Kadar Air Serbuk Kacang Tunggak	40
4.3.4 Kadar Lemak Serbuk Kacang Tunggak	42
4.3.5 Waktu Larut Serbuk Kacang Tunggak	42
4.3.6 Stabilitas Seduhan Serbuk Kacang Tunggak.....	44
4.3.7 Uji Skoring	45
4.3.8 Uji Hedonik	48
4.4 Pemilihan Suhu Inlet dan Konsentrasi Maltodekstrin Terbaik untuk Serbuk Kacang Tunggak	52

BAB V KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran.....	55

DAFTAR PUSTAKA

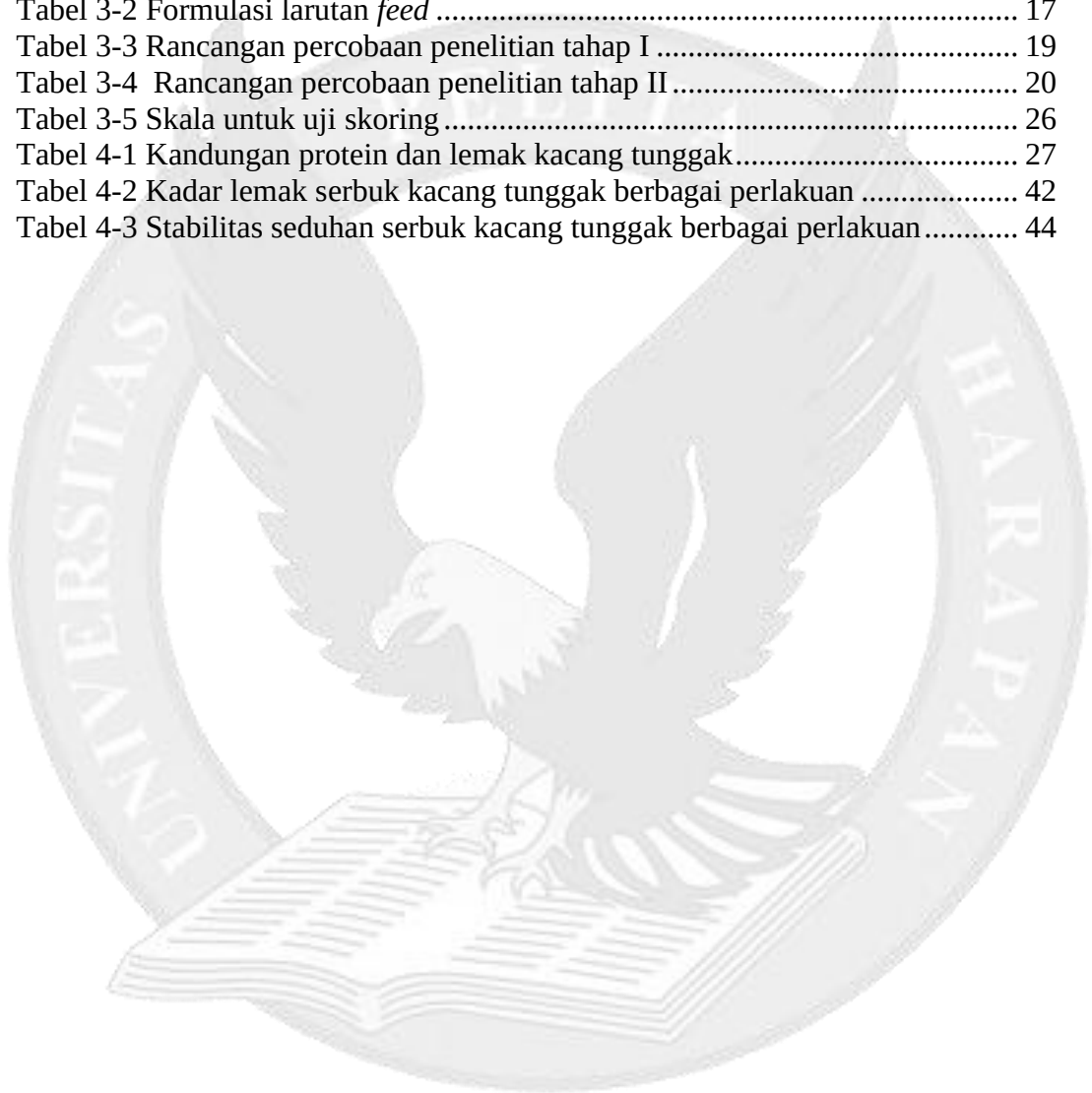
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2-1	Tanaman kacang tunggak..... 5
Gambar 2-2	Kacang tunggak..... 6
Gambar 2-3	Diagram skema proses <i>spray drying</i> 10
Gambar 3-1	Diagram alir tahap pendahuluan 15
Gambar 3-2	Diagram alir pembuatan sari kacang tunggak..... 16
Gambar 3-3	Diagram alir penelitian tahap II 18
Gambar 4-1	Pengaruh jenis penstabil terhadap stabilitas H+1 sari kacang 29
Gambar 4-2	Pengaruh rasio bahan baku:air terhadap stabilitas H+1 sari kacang30
Gambar 4-3	Pengaruh jenis penstabil dan rasio bahan baku:air terhadap stabilitas H+7 sari kacang 31
Gambar 4-4	Pengaruh jenis penstabil terhadap protein sari kacang 33
Gambar 4-5	Pengaruh rasio bahan baku:air terhadap protein sari kacang 34
Gambar 4-6	Pengaruh jenis rasio bahan baku:air terhadap lemak sari kacang..... 35
Gambar 4-7	Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap rendemen serbuk kacang tunggak..... 37
Gambar 4-8	Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap protein serbuk kacang tunggak..... 39
Gambar 4-9	Pengaruh suhu inlet terhadap kadar air serbuk kacang tunggak..... 41
Gambar 4-10	Pengaruh suhu inlet terhadap waktu larut serbuk kacang tunggak..... 43
Gambar 4-11	Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap nilai rasa kacang seduhan serbuk 46
Gambar 4-12	Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap nilai aroma langu seduhan serbuk 47
Gambar 4-13	Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap nilai rasa kacang seduhan serbuk 49
Gambar 4-14	Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap nilai aroma langu seduhan serbuk 50
Gambar 4-15	Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap nilai kekentalan seduhan serbuk 51
Gambar 4-16	Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap nilai penerimaan keseluruhan seduhan 52

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2-1 Kandungan nutrisi 100 gram kacang tunggak	7
Tabel 2-2 Syarat mutu minuman serbuk	8
Tabel 3-1 Formulasi sari kacang tunggak per 100 g bahan	16
Tabel 3-2 Formulasi larutan <i>feed</i>	17
Tabel 3-3 Rancangan percobaan penelitian tahap I	19
Tabel 3-4 Rancangan percobaan penelitian tahap II	20
Tabel 3-5 Skala untuk uji skoring	26
Tabel 4-1 Kandungan protein dan lemak kacang tunggak.....	27
Tabel 4-2 Kadar lemak serbuk kacang tunggak berbagai perlakuan	42
Tabel 4-3 Stabilitas seduhan serbuk kacang tunggak berbagai perlakuan.....	44



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Kadar Protein Kacang Tunggak.....	A-1
Kadar Lemak Kacang Tunggak	A-1
Lampiran B	
Stabilitas Sari Kacang Tunggak H0.....	B-1
Analisis Statistik Stabilitas Sari Kacang Tunggak H0	B-2
Stabilitas Sari Kacang Tunggak H+1	B-3
Analisis Statistik Stabilitas Sari Kacang Tunggak H+1	B-5
Stabilitas Sari Kacang Tunggak H+7	B-6
Analisis Statistik Stabilitas Sari Kacang Tunggak H+7	B-8
Lampiran C	
Kadar Protein Basis Basah Sari Kacang Tunggak.....	C-1
Analisis Statistik Kadar Protein Sari Kacang Tunggak.....	C-3
Lampiran D	
Kadar Lemak Sari Kacang Tunggak.....	D-1
Analisis Statistik Kadar Lemak Sari Kacang Tunggak	D-3
Lampiran E	
Rendemen Serbuk Kacang Tunggak	E-1
Analisis Statistik Rendemen Serbuk Kacang Tunggak	E-2
Lampiran F	
Data Kadar Air Serbuk Kacang Tunggak.....	F-1
Analisis Statistik Kadar Air Kacang Tunggak.....	F-1
Lampiran G	
Data Kadar Protein Serbuk Kacang Tunggak.....	G-1
Analisis Statistik Kadar Protein Serbuk Kacang Tunggak	G-2
Perhitungan ALG.....	G-3
Lampiran H	
Data Kadar Lemak Serbuk Kacang Tunggak	H-1
Analisis Statistik Kadar Lemak Serbuk Kacang Tunggak	H-2
Lampiran J	
Data Stabilitas Seduhan Serbuk Kacang Tunggak	J-1
Analisis Statistik Stabilitas Seduhan Serbuk Kacang Tunggak.....	J-2
Data Stabilitas Seduhan Serbuk Kacang Tunggak H+1	J-3

Analisis Statistik Stabilitas Seduhan Serbuk Kacang Tunggak H+7	J-4
---	-----

Lampiran K

Kuisiener Analisis Skoring.....	K-1
Analisis Statistik Skoring Rasa Kacang	K-2
Analisis Statistik Skoring Aroma Langu	K-3
Analisis Statistik Skoring Kekentalan	K-4

Lampiran L

Kuisiener Uji Hedonik.....	L-1
Analisis Statistik Uji Hedonik Rasa Kacang	L-2
Analisis Statistik Uji Hedonik Aroma Langu	L-3
Analisis Statistik Hedonik Kekentalan	L-4
Analisis Statistik Hedonik Penerimaan Keseluruhan	L-5

Lampiran M. Dokumentasi Penelitian	M-1
--	-----

