

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
II. KERANGKA PENELITIAN	4
2.1. Tinjauan Pustaka.....	4
2.1.1. Gambaran Umum Tumbuhan Cempedak.....	5
2.1.2. Susu Nabati.....	5
2.1.3. Teknologi Produksi Susu Nabati.....	8
2.1.4. Standar Mutu Susu Nabati	8
2.1.5. Bahan Tambahan Pembuatan Susu Nabati	11
2.2. Kerangka Konsep	16
2.3. Hipotesis.....	18
III. METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	19
3.2.1. Alat Penelitian.....	19
3.2.2. Bahan Penelitian.....	19
3.3. Rancangan Penelitian	19
3.4. Pelaksanaan Penelitian	20
3.4.1. Pembuatan Biji Cempedak.....	20
3.4.2. Pembuatan Susu Nabati Biji Cempedak Instan.....	20
3.5. Variable Pengamatan	21

3.6. Analisa Data	21
3.7. Uji Indeks Efektifitas	22
IV. METODE PENELITIAN	26
4.1. Analisis Karakteristik Bahan Baku	26
4.2 Karakteristik Fisikokimia Terhadap Susu Nabati	26
4.2.1 Analisis Kadar Air.....	26
4.2.2 Analisis Kadar Protein	27
4.2.3 Analisis Total Padatan Terlarut.....	29
4.2.4 Analisis pH.....	30
4.3 Uji Sensori Terhadap Susu Nabati	31
4.4 Penentuan Perlakuan Terbaik dengan Uji Indeks Efektivitas	33
V. PENUTUP.....	35
5.1 Kesimpulan	35
5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36