

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Biji Cempedak	6
3.1 Diagram Alir Pembuatan Bubuk Biji Cempedak	23
3.2 Diagram Alir Pembuatan Bubuk Kacang Hijau	24
3.3 Diagram Alir Pembuatan Susu Nabati Biji Cempedak.....	25

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan Gizi Biji Cempedak Dalam 100 g	6
2.2 Komposisi Kimia Bubuk Biji Cempedak	7
2.3 Komposisi Gizi Kacang Hijau (Per 100 g).....	9
2.4 Syarat Mutu Susu Kedelai	10
2.5 Perbandingan Nilai Nutrisi Susu Kedelai dan Susu Sapi	10
4.1 Karakteristik Bahan Baku Mentah.....	26
4.2 Rerata Kadar Air Terhadap Susu Nabati	27
4.3 Rerata Kadar Protein Terhadap Susu Nabati	28
4.4 Rerata Total Padatan Terlarut Terhadap Susu Nabati	29
4.5 Rerata pH Terhadap Susu Nabati	31
4.6 Uji Sensori Terhadap Susu Nabati.....	32
4.7 Nilai Perlakuan (NP) Terhadap Susu Nabati	34
4.8 Karakteristik Fisikokimia dan Uji Sensori Terhadap Susu Nabati Perlakuan Terbaik.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penetapan Kadar Protein Metode Kjeldahl.....	41
2. Penetapan Kadar Lemak	42
3. Penentuan Total Padatan Terlarut.....	43
4. Penentuan Penetapan Kadar Air Metode Gravimetri	44
5. Penentuan pH.....	45
6. Penentuan Perlakuan Terbaik Uji Indeks Efektifitas.....	46
7. Formulir Uji Hedonik	47
8. Kadar Air Formulasi Kacang Hijau Pada Susu Nabati Biji Cempedak	48
9. Kadar Protein Formulasi Kacang Hijau Pada Susu Nabati Biji Cempedak	49
10. Total Padatan Terlarut Formulasi Kacang Hijau Pada Susu Nabati Biji Cempedak	50
11. pH Formulasi Kacang Hijau Pada Susu Nabati Biji Cempedak.....	51
12. Nilai Perlakuan (NP) Formulasi Kacang Hijau Pada Susu Nabati Biji Cempedak	52
13. Skor Uji Organoleptik Terhadap Aroma Formulasi Susu Nabati Biji Cempedak Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau	53
14. Ranking Uji Organoleptik Terhadap Aroma Formulasi Susu Nabati Biji Cempedak Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau	54
15. Skor Uji Organoleptik Terhadap Warna Formulasi Susu Nabati Biji Cempedak Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau	55
16. Ranking Uji Organoleptik Terhadap Warna Formulasi Susu Nabati Biji Cempedak Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau	56
17. Skor Uji Organoleptik Terhadap Rasa Formulasi Susu Nabati Biji Cempedak Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau	57
18. Ranking Uji Organoleptik Terhadap Rasa Formulasi Susu Nabati Biji Cempedak Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau	58
19. Skor Uji Organoleptik Terhadap Kesukaan Keseluruhan Formulasi Susu Nabati Biji Cempedak Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau	59
20. Ranking Uji Organoleptik Terhadap Kesukaan Keseluruhan Formulasi	

	Susu Nabati Biji Cempedak Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau	60
21.	Contoh Perhitungan Kruskal-Wallis Hasil Uji Sensori Terhadap Formulasi Susu Nabati Biji Cempedak Instan Dengan Penambahan Kacang Hijau	61
22.	Dokumentasi Penelitian	62