

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vi
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan .....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
2.1 Landasan Teori .....	3
2.1.1 Susu Bubuk .....	3
2.1.2 Tepung Biji Durian .....	4
2.1.3 Bahan Formulasi Pada Susu Bubuk Tepung Biji Durian .....	6
2.1.3.1 Bubuk Kakao ( <i>Theobroma cacao</i> L.) .....	6
2.1.3.2 Madu .....	6
2.1.3.3 Krimer .....	7
2.1.3.4 CMC ( <i>Carboximetyl cellulose</i> ) .....	7
2.1.3.5 Lesitin .....	8
2.2 Kerangka Konsep .....	8
2.3 Hipotesis .....	9
III. METODE PENELITIAN .....	10
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	10
3.2 Alat dan Bahan Penelitian .....	10
3.2.1 Alat .....	10
3.2.2 Bahan .....	10
3.3 Rancangan Penelitian .....	10
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	11
3.4.1 Pembuatan Tepung Biji Durian .....	11
3.4.2 Pembuatan Susu Bubuk Tepung Biji Durian .....	11
3.5 Analisis Data .....	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	15
4.1 Karakteristik Tepung Biji Durian .....	15
4.2 Karakteristik Kimia Susu Bubuk Tepung Biji Durian .....	15
4.2.1 Kadar Air .....	15
4.2.2 Total Padatan Terlarut (TPT) .....	17
4.2.3 Kadar Abu .....	17
4.2.4 Kadar Protein .....	18
4.2.5 Kadar Lemak .....	20
4.3 Karakteristik Sensoris Susu Bubuk Tepung Biji Durian .....	21

4.3.1	Warna .....	21
4.3.2	Aroma .....	22
4.3.3	Rasa.....	22
4.3.4	Kesukaan Keseluruhan.....	23
4.4	Penentuan Perlakuan Terbaik dengan Uji Indeks Efektivitas .....	23
V.	PENUTUP.....	25
5.1	Kesimpulan .....	25
5.2	Saran .....	25
	DAFTAR PUSTAKA .....	26