

Daftar Isi

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	v
SURAT KETERANGAN LULUS KAJI ETIK	vii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	viii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS	ix
RIWAYAT HIDUP PENELITI	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Pembatasan Masalah	3
D. Perumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
F. Hipotesis.....	4
G. Manfaat Penelitian	6
1. Bagi Peneliti.....	6
2. Bagi Masyarakat	6
3. Bagi Industri	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Teori Deskriptif	7

1. Kedelai.....	7
2. Susu Kedelai.....	8
3. Manfaat Susu Kedelai.....	11
4. Jewawut.....	13
5. Manfaat Jewawut.....	10
6. Intoleransi Laktosa.....	17
7. <i>Celiac Disease</i>	19
8. Penilaian Organoleptik.....	20
9. Analisis Proksimat.....	22
10. Karbohidrat.....	22
11. Protein.....	24
12. Lemak.....	25
13. Kalsium.....	28
14. Energi.....	29
15. Viskositas.....	30
B. Keterbaruan Penelitian.....	31
C. Kerangka Berpikir.....	34
D. Kerangka Konsep.....	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
B. Jenis dan Desain Penelitian.....	36
C. Bahan dan Alat.....	36
D. Tahapan Penelitian.....	37
E. Analisis Data.....	44
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	45
A. Deskripsi Produk.....	45
B. Tingkat Penerimaan Produk.....	46
C. Sifat Fisik Karakteristik Sensori dan Sifat Fisik Viskositas.....	49
D. Kandungan Gizi Produk.....	52
BAB V PEMBAHASAN.....	56
A. Deskripsi Produk.....	56
B. Penilaian Organoleptik Produk.....	57

C. Sifat Fisik Viskositas Produk	61
D. Kandungan Gizi Produk	62
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	71
A. Kesimpulan.....	71
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	77