

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.5.1 Tujuan umum.....	4
1.5.2 Tujuan Khusus	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.6.1 Manfaat Bagi Penulis.....	5
1.6.2 Manfaat Bagi Masyarakat.....	5
1.6.3 Manfaat Bagi Industri	5
1.7 Keterbaharuan Peneliti	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Pangan Fungsional.....	8
2.2 Hipertensi.....	8
2.2.1 Klasifikasi Hipertensi	8
2.2.2 Gejala Hipertensi	9
2.2.3 Faktor Risiko Hipertensi.....	10
2.2.4 Hipertensi dan Gizi	10
2.3 Kalium	11
2.3.1 Angka Kebutuhan Kalium	12
2.3.2 Manfaat Kalium	13
2.3.3 Sumber Kalium.....	14
2.4 Pisang.....	14
2.4.1 Golongan Pisang	15
2.4.2 Manfaat Pisang	15
2.4.3 Pisang Uli.....	16

2.5 Kacang Kedelai.....	17
2.5.1 Senyawa Bioaktif Kedelai	17
2.5.2 Manfaat Kacang Kedelai	21
2.6 Susu Kedelai	22
2.6.1 Pengertian Susu Kedelai	22
2.6.2 Syarat Mutu Susu Kedelai	22
2.6.3 Kandungan Gizi Susu Kedelai	23
2.7 Klaim Kandungan Zat Gizi	23
2.8 Penilaian Organoleptik	24
2.8.1 Panel Perseorangan	27
2.8.2 Panel Terbatas	27
2.8.3 Panel Terlatih.....	27
2.8.4 Panel Agak Terlatih	27
2.8.5 Panel Tidak terlatih.....	28
2.8.6 Panel Konsumen	28
2.8.7 Panel Anak-anak	28
2.8.8 Persyaratan Bahan Untuk Uji	28
2.9 Analisis Proksimat	29
2.9.1 Kadar Air	29
2.9.2 Kadar Abu.....	30
2.9.3 Kadar Protein	30
2.9.4 Kadar Lemak.....	30
2.9.5 Kadar Karbohidrat	30
2.10 Penentuan Umur Simpan	30
2.11 Kerangka Berfikir	33
2.12 Kerangka Konsep.....	35
2.13 Hipotesis	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	37
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	37
3.2 Jenis Penelitian	37
3.3 Bahan dan Alat.....	37
3.4 Tahapan Penelitian.....	37
3.4.1 Penelitian Pendahuluan.....	37
3.4.2 Penelitian Tahap I.....	39
3.4.2.1 Pembuatan Produk.....	39
3.4.2.2 <i>Desk Analysis</i>	40
3.4.3 Penelitian Tahap II.....	41
3.4.3.1 Uji Organoleptik.....	41
3.4.3.2 Analisis Proksimat.....	42

3.4.3.3 Analisis Kadar Kalium (IKP/K-7).....	45
3.4.3.4 Uji Viskositas (IKP/K-46).....	46
3.4.3.5 Uji TPC (ISO 4833-1:2013).....	47
3.4.3.6 Uji Masa Simpan (<i>Shelf Life</i>).....	48
3.5 Instrumen Penelitian	48
3.5.1 Variabel.....	48
3.5.2 Definisi Konseptual	48
3.5.3 Definisi Operasional	49
3.6 Teknik Pengambilan Data.....	52
3.7 Pengolahan Data	53
3.8 Analisis Data.....	53
3.9 Organisasi Penelitian	54
3.10 Biaya Penelitian	55
3.11 Rencana Publikasi.....	55
BAB IV HASIL PENELITIAN	56
4.1 Formulasi dan Deskripsi Produk.....	56
4.2 Daya Terima Panelis Konsumen.....	57
4.3 Nilai Gizi Produk	58
4.3.1 Kadar Air	59
4.3.2 Kadar Abu.....	59
4.3.3 Lemak	60
4.3.4 Protein.....	60
4.3.5 Karbohidrat	60
4.3.6 Kalium	61
4.4 Hasil Analisis Viskositas	61
4.5 Hasil Analisis <i>Total Plate Count</i>	61
4.6 Hasil Umur Masa Simpan Produk (<i>Shelf-Life</i>).....	63
4.7 Harga Pokok Produksi	64
BAB V PEMBAHASAN.....	66
5.1 Deskripsi Produk.....	66
5.2 Uji Organoleptik Produk.....	67
5.2.1 Rasa.....	67
5.2.2 Warna.....	68

5.2.3 Aroma	70
5.2.4 Tekstur	71
5.2.5 Tingkat Kesukaan Keseluruhan	72
5.3 Nilai Gizi Produk	72
5.3.1 Kadar Air	72
5.3.2 Kadar Abu	73
5.3.3 Kadar Lemak	74
5.3.4 Kadar Protein	75
5.3.5 Kadar Karbohidrat	76
5.3.6 kadar Kalium	77
5.4 Analisis Viskositas	78
5.5 Analisis <i>Total Plate Count</i>	79
5.6 Umur Masa Simpan Produk <i>UB-Soy Milk (Shelf-Life)</i>	81
5.7 Produk Terpilih	81
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	83
6.1 Kesimpulan	83
6.2 Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	91
Lampiran 1. <i>Informed Consent</i> dan Formulir Uji Organoleptik	91
Lampiran 2. Hasil Output SPSS Uji Hedonik Panelis Konsumen	96
Lampiran 3. Hasil Analisis Kandungan Gizi	98
Lampiran 4. Hasil Analisis Uji Viskositas dan TPC	100
Lampiran 5. Dokumentasi Bahan-bahan <i>UB-Soy Milk</i>	101
Lampiran 6. Dokumentasi Uji Hedonik Panelis Konsumen	102
Lampiran 7. Dokumentasi <i>Trial Error Product</i>	103
Lampiran 8. Surat Keterangan Lolos Kaji Etik	104
Lampiran 9. Surat Persetujuan Turun Lapang	105
Lampiran 10. Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi	106
Lampiran 11. Desain Kemasan	107
Lampiran 12. Rincian Biaya Penelitian	107

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir.....	33
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	34
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan <i>UB-Soy Milk</i>	39
Gambar 3.2 Teknik Pengenceran Sampel.....	47
Gambar 4.1 <i>Trial Error Product</i>	56
Gambar 4.2 Hasil Akhir <i>UB-Soy Milk</i> (F0, F1, F2, F3).....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	6
Tabel 2.1 Klasifikasi Hipertensi	9
Tabel 2.2 Angka Kecukupan Mineral Kalium (perorang perhari).....	12
Tabel 2.3 Sumber Kalium mg/100g Bahan Makanan.....	14
Tabel 2.4 Karakteristik Morfologi Pisang Uli	16
Tabel 2.5 Komposisi Pisang Uli per 100g	16
Tabel 2.6 Komposisi Kacang Kedelai per 100g	20
Tabel 2.7 Syarat Mutu Susu Kedelai	22
Tabel 2.8 Komposisi Zat Gizi Susu Kedelai per 100g BDD	23
Tabel 2.9 Klaim Kandungan Zat Gizi dalam Bentuk Cair.....	23
Tabel 3.1 Formulasi <i>UB-Soy Milk</i>	40
Tabel 3.2 Hasil <i>Desk Analysis</i>	40
Tabel 3.3 Definisi Operasional	49
Tabel 3.4 Biaya Penelitian	55
Tabel 3.5 Rencana Publikasi.....	55
Tabel 4.1 Analisis Statistik Hasil Uji Hedonik.....	57
Tabel 4.2 Analisis Statistik Nilai Gizi <i>UB-Soy Milk</i> per 100g	59
Tabel 4.3 Hasil Uji Viskositas (cP).....	61
Tabel 4.4 Hasil Uji <i>Total Plate Count UB-Soy Milk</i>	61
Tabel 4.5 Analisis Statistik <i>Total Plate Count</i> (cfu/ml)	62
Tabel 4.6 Nilai Rata-Rata Penurunan Mutu Aroma, Warna dan Rasa	63
Tabel 4.7 Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi	64