

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian. . .	3
1.4 Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Susu.....	4
2.2 Kacang Hijau	8
2.3 Uji Sensori	10
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	13
3.1 Jenis dan Rancangan Penelitian	13
3.2 Variabel Penelitian.....	13
3.3 Definisi Operasional	13
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian.....	13
3.5 Alur penelitian.....	14
3.5.1 Alat.....	14
3.5.2 Bahan	14
3.5.3 Grafik Alur Penelitian	14
3.5.4 Analisis Data	16
BAB IV PEMBAHASAN	17
5.1 Atribut Kenampakan.....	17
5.2 Atribut Rasa	19
5.3 Atribut Aroma	20
5.4 Atribut Tekstur.....	21
BAB V PENUTUP	24
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran	24

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Susu Sapi	5
Tabel 2.2 Syarat Mutu Susu Bubuk	6
Tabel 2.3 Taksonomi Kacang Hijau	8
Tabel 3.1 Variabel dan Definisi Operasional.....	13
Tabel 3.2 <i>Score Sheet</i> Uji Hedonik.....	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kandungan Nutrisi Susu Sapi... ..	7
Gambar 2.2 Kacang Hijau... ..	9
Gambar 3.1 Alur Penelitian Pendahuluan... ..	15
Gambar 3.2 Alur Penelitian Utama... ..	15
Gambar 4.1 Grafik Parameter Tampilan.....	18
Gambar 4.2 Grafik Parameter Rasa	19
Gambar 4.3 Grafik Parameter Aroma... ..	20
Gambar 4.4 Grafik Parameter Tekstur... ..	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Rekap Panelis Uji Hedonik... ..	29
Lampiran 2 Analisis Non-parametrik Kruskal-Wallis... ..	31