

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Jagung manis (<i>Zea mays saccharata</i>)	8
2.2 Kacang Hijau (<i>Phaseolus radiatus L.</i>)	12
2.3 Sari Jagung Manis	15
2.4 Sari Kacang Hijau	16
2.5 Analisis Zat Gizi Sari Jagung Manis Kacang Hijau	17
2.6 Uji Organoleptik	18
2.7 Penelitian Relevan	22
2.8 Kerangka berfikir	24
2.9 Pertanyaan penelitian	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	26
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	26
3.2.1 Alat dan Bahan Pembuatan Sari Jagung dan Manis Sari kacang Hijau	26
3.2.2 Alat dan Bahan Analisis Kandungan Gizi	26
3.3 Diagram Alir Penelitian	27
3.3.1 Pembuatan Sari Jagung Manis dan Sari Kacang Hijau	28
3.2.3 Formulasi Pembuatan Sari Jagung Manis dan Sari Kacang Hijau ..	31
3.4 Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data	32
3.5 Teknik Analisis Data	33
3.5.1 Analisis Kandungan Gizi	36

BAB IV HASIL PENELITIAN	43
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian.....	43
4.1.1 Gambaran Umum Penelitian	43
4.1.2 Pembuatan Sari jagung Manis dan Sari Kacang Hijau.....	44
4.1.3 Pembuatan Sari Jagung Manis Kacang HIjau	46
4.2 Analisis Data Penelitian.....	47
4.2.1 Analisis Hedonik dan Mutu Hedonik.....	47
4.2.2 Formula Terpilih.....	61
4.2.3 Analisis Zat Gizi	62
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	63
4.3.1 Uji Organoleptik.....	63
4.3.2 Penentuan Formula Terpilih.....	68
4.3.3 Uji Analisis Zat Gizi.....	70
4.4 Aplikasi Hasil Penelitian.....	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
4.1 Kesimpulan	76
4.1 Implikasi	77
4.1 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN.....	84

