

DAFTAR ISI

	Halaman
SANWACANA.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	2
1.3 Kerangka Pemikiran.....	3
1.4 Hipotesis.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kedelai.....	6
2.2 Sukrosa.....	9
2.3 Sirup Glukosa.....	12
2.4 Susu Kedelai.....	16
2.5 Permen.....	18
2.6 Reaksi Maillard.....	19
III. BAHAN DAN METODE	
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Penelitian.....	21
3.2 Bahan dan Alat Penelitian.....	21

3.3 Metode Penelitian.....	22
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	22
3.4.1 Pembuatan Susu Kedelai.....	22
3.4.2 Pembuatan Permen Susu Kedelai.....	24
3.5 Pengamatan.....	26
3.5.1 Kadar Air.....	26
3.5.2 Kadar Abu.....	27
3.5.3 Kadar Gula Reduksi.....	27
3.5.4 Uji Sensori.....	29
 IV. HASIL PENGAMATAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Sifat Kimia.....	30
4.1.1 Kadar Air.....	30
4.1.2 Kadar Abu.....	32
4.1.3 Kadar Gula Reduksi.....	34
4.2 Uji Sensori.....	35
4.2.1 Warna.....	36
4.2.2 Aroma.....	38
4.2.3 Rasa.....	38
4.2.4 Tekstur.....	40
4.2.5 Penerimaan Keseluruhan.....	42
4.3 Penentuan Perlakuan Terbaik.....	43
 SIMPULAN DAN SARAN	
 DAFTAR PUSTAKA	
 LAMPIRAN	