

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Deskripsi Tanaman Klabet (<i>Trigonella foenum-gracem</i> L.).....	5
2.1.1 Morfologi dan klasifikasi klabet (<i>Trigonella foenum-graceum</i> L.).....	5
2.1.2 Biji klabet (<i>Trigonella foenum-graceum</i> L.).....	6
2.2 Kandungan Senyawa Biji Klabet (<i>Trigonella foenum-graceum</i> L.)... 7	7
2.2.1 Alkaloid	8
2.2.2 Saponin	8
2.2.3 Steroid.....	9
2.2.4 Flavonoid	10
2.3 Tanaman Kedelai (<i>Gycine max</i> L. Merril)	11
2.3.1 Morfologi dan klasifikasi kedelai (<i>Gycine max</i> L. Merril).....	12
2.3.2 Kandungan biji kedelai (<i>Gycine max</i> L. Merril).....	12
2.4 Susu Kedelai Sebagai Minuman Bergizi	13
2.5 Analisis Proksimat.....	16
2.5.1 Analisis kadar protein	16
2.5.2 Analisis kadar lemak.....	20
2.6 Uji Antioksidan.....	22
2.6.1 Uji antioksidan metode ABTS	23
2.6.2 Uji antioksidan metode Deoksiribosa	23

2.6.3	Uji antioksidan metode DPPH (<i>1,1-Difenil-2-Pikrihidrazil</i>).....	24
2.7	Uji Organoleptik.....	25
2.8	Spektrofotometri	27
BAB III	METODE PENELITIAN	30
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	30
3.2	Bahan, Alat, dan Instrumentasi	30
3.3	Prosedur	30
3.3.1	Preparasi sampel	31
3.3.2	Analisis proksimat	33
3.3.3	Uji aktivitas antioksidan	34
3.3.4	Uji organoleptik	35
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
4.1	Pembuatan susu kedelai dengan variasi biji klabet (<i>Trigonella foenum-graecum L.</i>).....	37
4.1.1	Perendaman.....	37
4.1.2	Penggilingan dan penyaringan.....	38
4.1.3	Pemanasan	38
4.2	Analisis Proksimat.....	38
4.2.1	Kadar protein	39
4.2.2	Kadar lemak.....	40
4.3	Uji Aktivitas Antioksidan	42
4.4	Uji Organoleptik.....	45
4.4.1	Warna.....	46
4.4.2	Rasa.....	47
4.4.3	Aroma	48
4.4.4	Tekstur	49
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1	Kesimpulan	51
5.2	Saran.....	51
	DAFTAR PUSTAKA	52
	LAMPIRAN A	59
	LAMPIRAN B	60
	LAMPIRAN C	61
	LAMPIRAN D	64