

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
ABSTRAK	iii
BIODATA PENULIS	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tinjauan Teori	7
1. Bahan Tambahan Pangan	7
2. Pemanis	10
3. Susu Kedelai	15
4. Gravitrimetri	16
B. Kerangka Konsep	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Jenis Dan Desain Penelitian	18
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	18
C. Subyek Penelitian	18
D. Variabel Dan Definisi Operasional	19
E. Pengumpulan Data	22
F. Pengolahan dan Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Hasil	24
B. Pembahasan	26
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	30
A. Simpulan	30
B. Saran	30

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Penggunaan Siklamat Berdasarkan Kategori Pangan	14
Tabel 3. 1 Variabel dan Definisi Operasional	21
Tabel 4.1 Hasil PemeriksaanWarna, Aroma dan Rasa Susu Kedelai	24
Tabel 4.2 Hasil Uji Kualitatif metode pengendapan	25
Tabel 4.3 Hasil Uji Kuantitatif metode gravimetri	26

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Rumus bangun siklamat	13
Gambar 2.2 Siklamat	13
Gambar 2.3 Susu Kedelai	15
Gambar 4.1 Reaksi terbentuknya BaSO ₄	28

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1 Pembuatan dan Perhitungan Larutan

Lampiran 2 Skema Kerja Preparasi Sampel

Lampiran 3 Perhitungan Kadar Siklamat Metode Gravimetri

Lampiran 4 Dokumentasi Penelitian

Lampiran 5 Logbook Penelitian

Lampiran 6 Surat Izin Penelitian

Lampiran 7 Kartu Konsultasi

Lampiran 8 Hasil Cek Turnitin