

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kacang Kedelai.....	18
Gambar 2. Jahe Emprit.....	24
Gambar 3. Gula Aren.....	28
Gambar 4. Daun Pandan.....	30
Gambar 5. Kayu Manis	31
Gambar 6. Kerangka Pikir Penelitian	32
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan Sari Kecambah Kedelai dengan Modifikasi	40
Gambar 8. Diagram Alir Prosedur Pelaksanaan Penelitian	41
Gambar 9. Diagram Perbandingan Menit Ke 0,60,120 pada Kelompok Perlakuan	98
Gambar 10. Diagram Perbandingan Menit Ke 0,60,120 pada Kelompok Kontrol.....	98
Gambar 11. Diagram Perbandingan Menit Ke 0 pada Kelompok Perlakuan dan Kelompok Kontrol	99
Gambar 12. Diagram Perbandingan Menit Ke 60 pada Kelompok Perlakuan dan Kelompok Kontrol	99
Gambar 13. Diagram Perbandingan Menit Ke 120 pada Kelompok Perlakuan dan Kelompok Kontrol	100
Gambar 14. Diagram Rata" dan Standar Deviasi pada Kelompok Perlakuan dan Kelompok Kontrol	100
Gambar 15. Pencucian Kedelai	110
Gambar 16. Perendaman Kedelai (8 Jam).....	110
Gambar 17. Pendiaman Kedelai di Dalam Besek Tertutup	110
Gambar 18. Perendaman Kedelai dengan Air Hangat	110
Gambar 19. Kedelai Ditiriskan	111
Gambar 20. Kecambah Kedelai Tanpa Kulit	111
Gambar 21. Kecambah Kedelai di Blender dengan Perbandingan Air 1:6	111
Gambar 22. Perebusan Kedelai dengan Jahe, Pandan, Kayu Manis, dan Gula Aren.....	111
Gambar 23. Pengemasan Kedelai dalam Botol	112