

# DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Besarnya produksi kedelai dan tingkat kehilangan hasil pada pembijian dengan digedig dan mesin perontok.....	13
2.	Analisis proksimat biji kedelai kuning .....	28
3.	Hasil analisis kadar air, protein dan lemak pada seduhan bubuk kedelai kuning .....	31
4.	Analisis usahatani pengolahan bubuk kedelai dengan kapasitas kedelai mentah 20 kg/hari .....	34

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman	
1.	Diagram alir kualitatif pengolahan nata de soya .....	18
2.	Skema pembuatan susu kedelai...	23
3.	Diagram alir kualitatif teknologi pengolahan bubuk kedelai.....	27

## DAFTAR ISI

	Hal.
KATA PENGANTAR .....	lii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
I. PENDAHULUAN .....	7
II. PASCA PANEN PRIMER .....	10
A. Penanganan Panen .....	10
B. Pengeringan .....	10
C. Pembijian/Perontokkan.....	11
D. Pembersihan .....	14
III. PASCA PANEN SEKUNDER.....	15
A. Membuat Nata de Soya .....	15
B. Membuat Susu Kedelai .....	19
C. Membuat Bubuk Kedelai .....	24
IV. PENUTUP .....	35
V. DAFTAR PUSTAKA .....	37