

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
ABSTRAK .....	xvii
ABSTRACT .....	xviii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	7
1.3 Tujuan Penelitian .....	8
1.4 Manfaat Penelitian .....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	10
2.1 Kacang Koro Pedang Putih .....	10
2.1.1 Kandungan gizi koro pedang putih .....	12
2.1.2 Kandungan senyawa toksik koro pedang putih .....	13
2.1.3 Kandungan zat antigizi koro pedang putih .....	14
2.2 Kacang Kedelai .....	15
2.2.1 Kandungan gizi kedelai .....	16
2.2.2 Kandungan zat antigizi kedelai .....	17
2.3 Pati Termodifikasi .....	18
2.3.1 Pati ikatan silang .....	19
2.3.2 Pati <i>distarch phosphate</i> .....	20
2.4 Keju Mozzarella .....	21
2.5 Keju Analog .....	23
2.4.1 Komposisi keju analog .....	24
2.4.2 Proses pembuatan keju analog .....	26
2.6 Hipotesis .....	27

<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
3.1 Bahan Penelitian .....	28
3.2 Alat Penelitian .....	29
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	29
3.4 Tahapan Penelitian .....	30
3.4.1 Preparasi kacang koro pedang putih .....	31
3.4.2 Preprasi kacang kedelai .....	33
3.4.3 Pembuatan keju analog .....	34
3.5 Cara Analisis .....	37
3.5.1 Analisis kadar air (AOAC, 2000) .....	37
3.5.2 Analisis kadar lemak dengan metode Soxhlet (AOAC, 2006, dengan modifikasi) .....	38
3.5.3 Analisis kadar abu (AOAC, 2000, dengan modifikasi) .....	39
3.5.4 Analisis kadar total protein dengan metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2006, dengan modifikasi) .....	40
3.5.5 Analisis tekstur .....	42
3.5.6 Analisis warna .....	43
3.5.7 Analisis titik leleh .....	43
3.5.8 Analisis kemuluran .....	44
3.5.9 Analisis pH .....	45
3.5.10 Pengujian organoleptik .....	45
3.6 Rancangan Percobaan .....	46
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
4.1 Preparasi Kacang .....	47
4.1.1 Preparasi kacang koro pedang putih .....	47
4.1.2 Preparasi kacang kedelai .....	49
4.2 Pembuatan Keju Analog .....	50
4.3 Pengaruh Rasio Penambahan Tepung terhadap Sifat Fisik Keju Analog .....	52
4.3.1 Hasil analisis warna .....	53
4.3.2 Hasil analisis titik leleh .....	57
4.3.3 Hasil analisis kemuluran .....	58
4.3.4 Hasil analisis nilai pH .....	59
4.3.5 Hasil analisis tekstur kekerasan .....	61
4.3.6 Hasil analisis tekstur daya kohesif .....	64
4.3.7 Hasil analisis tekstur daya kunyah .....	65
4.3.8 Hasil analisis tekstur kelengketan .....	66
4.3.9 Hasil analisis tekstur daya lenting .....	68
4.4 Formulasi Terbaik Tahap I Keju Mozzarella Analog .....	69
4.5 Pengaruh Rasio Penambahan Kacang terhadap Sifat Fisik Keju Analog .....	69

4.4.1	Hasil analisis warna .....	69
4.4.2	Hasil analisis titik leleh .....	73
4.4.3	Hasil analisis kemuluran .....	74
4.4.4	Hasil analisis nilai pH .....	76
4.4.5	Hasil analisis tekstur kekerasan .....	77
4.4.6	Hasil analisis tekstur daya kohesif .....	79
4.4.7	Hasil analisis tekstur kelengketan .....	81
4.4.8	Hasil analisis tekstur daya kunyah .....	83
4.4.9	Hasil analisis tekstur daya lenting .....	84
4.6	Pengaruh Rasio Kacang terhadap Organoleptik Keju Analog .....	85
4.5.1	Warna .....	85
4.5.2	Aroma .....	87
4.5.3	Kemuluran .....	89
4.5.4	Rasa .....	90
4.5.5	Tekstur .....	92
4.5.6	Aftertaste .....	93
4.5.7	Overall .....	94
4.7	Formulasi Terbaik Tahap II Keju Mozzarella Analog .....	95
4.8	Hasil Proksimat Keju Analog .....	95
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....		98
5.1	Kesimpulan .....	98
5.2	Saran .....	99
DAFTAR PUSTAKA .....		100
LAMPIRAN .....		113