

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	61
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kacang Tunggak.....	7
2.2 Isolat Protein.....	10
2.3 Autoklaf.....	11
2.4 Pendinginan	12
2.5 Kecernaan Protein	13
2.6 Sifat Fungsional Isolat Protein	14
2.6.1 Daya Serap Air.....	14
2.6.2 Daya Serap Minyak.....	16
2.6.3 Kapasitas dan Stabilitas Emulsi.....	16
2.6.4 Kapasitas dan Stabilitas Buih	18
2.7 <i>Nugget</i>	20
2.7.1 Bahan-Bahan Pembuatan <i>Nugget</i>	21

2.7.2 Proses Pembuatan <i>Nugget</i>	23
2.8 Sifat Fisik <i>Nugget</i>	24
2.8.1 Warna	24
2.8.2 Kekerasan (<i>Hardness</i>).....	25
2.8.3 Mikroskopis.....	25
2.9 Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1 Bahan.....	27
3.2 Alat	27
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.4 Tahapan Penelitian	28
3.4.1 Pembuatan Tepung Kacang Tunggak Coklat	28
3.4.2 Isolasi Protein Tepung Kacang Tunggak Coklat.....	29
3.4.3 <i>Autoklaving-cooling</i>	31
3.4.4 Analisis Isolat Protein Kacang Tunggak Coklat	32
3.4.5 Aplikasi Isolat Protein Kacang Tunggak Coklat Pada Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam.....	32
3.5 Rancangan Percobaan.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Derajat Hidrolisis	37
4.2 Kecernaan <i>In Vitro</i>	39
4.3 Analisis Sifat Fungsional.....	41
4.3.1 Daya Serap Air.....	41
4.3.2 Daya Serap Minyak.....	43
4.3.3 Kapasitas dan Stabilitas Emulsi.....	44
4.3.4 Kapasitas dan Stabilitas Buih	46
4.4 Analisis Sifat Fisik <i>Nugget</i> Ayam	47
4.4.1 Warna	47
4.4.2 Kekerasan (<i>Hardness</i>).....	49
4.4.3 Mikroskopis.....	52



4.5 Uji Sensoris <i>Nugget</i> Ayam	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
5.1 Kesimpulan.....	59
5.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	69