

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Kedelai	8
2.2. Tahu	10
2.3. Ampas Tahu	12
2.4. Hidrolisat Protein	14
2.5. Tempe Gembus	15
2.6. Fermentasi Ampas Tahu	17
2.7. <i>Response Surface Methodology</i>	20
2.8. Protein Terlarut	24
2.9. <i>Snack Bar</i>	26
2.10. Analisis Sifat Sensoris	27
2.11. Hipotesis	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
3.1. Bahan Penelitian	30
3.2. Alat Penelitian.....	31

3.3.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	32
3.4.	Tahapan Penelitian.....	32
3.4.1.	<i>Screening Design</i>	35
3.4.2.	Pembuatan Hidrolisat Protein Okara secara Fermentasi	37
3.4.3.	Optimasi Faktor Signifikan menggunakan RSM	39
3.4.4.	Formulasi <i>Snack Bar</i> Ubi Ungu dengan Variasi Tepung Tempe Gembus	40
3.4.5.	Analisis Sensoris Seluruh Formula <i>Snack Bar</i>	43
3.4.6.	Analisis Fisik <i>Snack Bar</i> Tepung Tempe Gembus Terpilih.....	44
3.4.7.	Analisis Kimia <i>Snack Bar</i> Tepung Tempe Gembus Terpilih.....	44
3.4.8.	Analisis Fungsional <i>Snack Bar</i> Tepung Tempe Gembus Terpilih..	44
3.5.	Rancangan Percobaan	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		47
4.1.	Pengaruh Waktu, Konsentrasi Starter Tempe, dan Suhu Fermentasi terhadap Tempe Gembus	47
4.2.	Optimasi dan Validasi Faktor Signifikan menggunakan RSM.....	55
4.3.	Analisis Sensoris Seluruh Formula <i>Snack Bar</i> Tepung Tempe Gembus	59
4.3.1.	Atribut Warna.....	61
4.3.2.	Atribut Aroma	62
4.3.3.	Atribut Rasa.....	64
4.3.4.	Atribut Tekstur	65
4.3.5.	Atribut <i>Aftertaste</i>	67
4.3.6.	Keseluruhan.....	68
4.4.	Penentuan Perlakuan Terbaik	69
4.5.	Analisis Sifat Fisik <i>Snack Bar</i> Tepung Tempe Gembus 20%	71
4.5.1.	Warna	71
4.5.2.	Tekstur.....	73
4.6.	Analisis Sifat Kimia <i>Snack Bar</i> Tepung Tempe Gembus 20%	75
4.6.1.	Kadar Air.....	75
4.6.2.	Kadar Abu	77

4.6.3.	Kadar Protein.....	78
4.6.4.	Kadar Lemak.....	79
4.6.5.	Kadar Karbohidrat.....	80
4.7.	Analisis Sifat Fungsional <i>Snack Bar</i> Tepung Tempe Gembus 20%...	81
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		84
5.1.	Kesimpulan.....	84
5.2.	Saran	85
DAFTAR PUSTAKA		87
LAMPIRAN.....		98