

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Kacang Komak.....	9
2.1.1 Informasi umum kacang komak	9
2.1.2 Kandungan gizi kacang komak	10
2.1.3 Kandungan antigizi kacang komak	13
2.1.4 Kecambah kacang komak.....	14
2.2 Kacang Kedelai	14
2.2.1 Informasi umum kacang kedelai	14
2.2.2 Kandungan gizi dan antigizi kacang kedelai	15
2.3 Pati Tapioka.....	16
2.4 Pati Termodifikasi.....	17
2.4.1 Pati ikatan silang.....	18
2.4.2 Pati fosfat (<i>distarch phosphate</i>).....	19
2.5 Keju Mozzarella	19

2.6	Keju Analog	22
2.6.1	Komposisi keju analog	22
2.6.2	Pembuatan keju analog	23
2.7	Hipotesis.....	25
BAB III METODE PENELITIAN.....		26
3.1	Bahan Penelitian.....	26
3.2	Alat Penelitian	26
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian	27
3.4	Tahapan Penelitian	27
3.4.1	Preparasi kacang komak	28
3.4.2	Preparasi kacang kedelai	30
3.4.3	Pembuatan keju analog	31
3.5	Cara Analisis	35
3.5.1	Analisis kadar air dengan metode Gravimetri (AOAC, 2000)	35
3.5.2	Analisis kadar abu (AOAC, 2002, dengan modifikasi).....	35
3.5.3	Analisis kadar total protein dengan metode Mikro-Kjeldahl (AOAC, 2006, dengan modifikasi)	36
3.5.4	Analisis kadar lemak dengan metode Soxhlet (AOAC, 2006, dengan modifikasi)	38
3.5.5	Analisis kadar karbohidrat <i>by difference</i> (Winarno, 2002)	39
3.5.6	Analisis tekstur	39
3.5.7	Analisis warna	40
3.5.8	Analisis titik leleh.....	41
3.5.9	Analisis kemuluran	41
3.5.10	Analisis pH (AOAC, 2005)	41
3.5.11	Analisis Sensoris	42
3.6	Rancangan Percobaan	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1	Preparasi Kacang.....	43
4.1.1	Preparasi kacang komak	43
4.1.2	Preparasi kacang kedelai	45
4.2	Pembuatan Keju Analog.....	47
4.3	Pengaruh Rasio Pati terhadap Sifat Fisikokimia Keju Analog	49
4.3.1	Hasil analisis warna	50
4.3.2	Hasil analisis titik leleh	54
4.3.3	Hasil analisis kemuluran.....	56
4.3.4	Hasil analisis tekstur <i>hardness bite</i> (kekerasan).....	57
4.3.5	Hasil analisis tekstur <i>cohesiveness</i> (daya kohesif)	59
4.3.6	Hasil analisis tekstur <i>gumminess</i> (kelengketan)	60
4.3.7	Hasil analisis tekstur <i>resilience</i> (daya lenteng)	62

4.3.8	Hasil analisis tekstur <i>chewiness</i> (daya kunyah).....	63
4.3.9	Hasil analisis nilai pH.....	64
4.4	Formulasi Terbaik Keju Analog Tahap Pertama.....	66
4.5	Pengaruh Rasio Kacang terhadap Sifat Fisikokimia Keju Analog	66
4.5.1	Hasil analisis warna	67
4.5.2	Hasil analisis titik leleh	72
4.5.3	Hasil analisis kemuluran.....	74
4.5.4	Hasil analisis tekstur <i>hardness bite</i> (kekerasan).....	75
4.5.5	Hasil analisis tekstur <i>cohesiveness</i> (daya kohesif)	77
4.5.6	Hasil analisis tekstur <i>gumminess</i> (kelengketan)	79
4.5.7	Hasil analisis tekstur <i>resilience</i> (daya lenting)	80
4.5.8	Hasil analisis tekstur <i>chewiness</i> (daya kunyah).....	82
4.5.9	Hasil analisis pH.....	83
4.6	Pengaruh Rasio Kacang terhadap Sifat Sensoris Keju Analog.....	84
4.6.1	Warna	84
4.6.2	Aroma	86
4.6.3	Kemuluran	88
4.6.4	Rasa	89
4.6.5	Tekstur.....	90
4.6.6	<i>Aftertaste</i>	92
4.6.7	Keseluruhan (<i>Overall</i>)	93
4.7	Formulasi Terbaik Keju Analog Tahap Kedua	94
4.8	Hasil Proksimat Keju Analog.....	94
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		93
5.1	Kesimpulan.....	93
5.2	Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA		96
LAMPIRAN.....		106