

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
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 Okara Kedelai.....	9
2.2 Hidrolisat Protein .....	10
2.3 Tempe Gembus .....	11
2.4 <i>Cookies</i> .....	12
2.5 Tepung Mocaf .....	19
2.6 Tepung Kacang Hijau .....	22
2.7 Hipotesis Penelitian.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	24
3.1 Bahan Penelitian.....	24
3.2 Alat Penelitian.....	25
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian .....	26
3.4 Tahapan Penelitian .....	26
3.4.1 Pembuatan Tepung Hidrolisat Okara dengan Cara Fermentasi .....	27
3.4.2 Pembuatan <i>Cookies</i> Non-Gluten .....	29
3.4.3 Analisis Sensoris Semua Formula <i>Cookies</i> Non-Gluten.....	31

3.4.4 Analisis Fisik <i>Cookies</i> Non-Gluten Terpilih.....	32
3.4.5 Analisis Kimia <i>Cookies</i> Non-Gluten Terpilih.....	32
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	34
4.1 Analisis Sensoris Seluruh Formula <i>Cookies</i> Non-Gluten .....	34
4.1.1 Warna .....	35
4.1.2 Aroma.....	36
4.1.3 Rasa .....	37
4.1.4 Tekstur.....	39
4.1.5 <i>Aftertaste</i> .....	40
4.1.6 Keseluruhan.....	41
4.1.7 Penentuan Perlakuan Terbaik.....	42
4.2 Analisis Fisik <i>Cookies</i> Non-Gluten Perbandingan Tepung Mocaf: Tepung Tempe Gembus: Tepung Kacang Hijau sebanyak 80:13:7 .....	44
4.2.1 Uji Warna .....	44
4.2.2 Uji Tekstur .....	48
4.3 Analisis Kimia <i>Cookies</i> Non-Gluten Perbandingan Tepung Mocaf: Tepung Tempe Gembus: Tepung Kacang Hijau sebanyak 80:13:7 .....	50
4.3.1 Analisis Kadar Air.....	51
4.3.2 Analisis Kadar Abu .....	52
4.3.3 Analisis Kadar Protein .....	54
4.3.4 Analisis Kadar Lemak.....	55
4.3.5 Analisis Kadar Karbohidrat <i>by-difference</i> .....	57
4.3.6 Analisis Aktivitas Antioksidan .....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
5.1 Kesimpulan .....	60
5.2 Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA .....	62
LAMPIRAN.....	68

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan energi dan nutrisi tepung tempe gembus per 100 g.....	12
Tabel 2.2 Syarat mutu <i>cookies</i> menurut SNI No. 01-2973-2011 .....	18
Tabel 2.3 Komposisi kimia tepung mocaf .....	21
Tabel 2.4 Perbedaan komposisi nutrisi tepung mocaf dan tepung terigu .....	21
Tabel 2.5 Kandungan gizi kacang hijau kupas per 100 gram .....	23
Tabel 3.1 Formulasi <i>cookies</i> non-gluten .....	29
Tabel 4.1 Tingkat penerimaan seluruh formula <i>cookies</i> non-gluten yang disubstitusi dengan tepung tempe gembus dan tepung kacang hijau.....	34
Tabel 4.2 Uji warna <i>cookies</i> non-gluten dengan perbandingan tepung mocaf: tepung tempe gembus: tepung kacang hijau sebesar 80:13:7.....	44
Tabel 4.3 Uji tekstur <i>cookies</i> non-gluten dengan perbandingan tepung mocaf: tepung tempe gembus: tepung kacang hijau sebesar 80:13:7.....	48
Tabel 4.4 Analisis kimia <i>cookies</i> non-gluten dengan perbandingan tepung mocaf: tepung tempe gembus: tepung kacang hijau sebesar 80:13:7.....	50

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Okara .....	10
Gambar 3.1 Gaftar alir tahapan penelitian .....	27
Gambar 3.2 Diagram alir pembuatan tepung tempe gembus .....	28
Gambar 3.3 Diagram alir pembuatan <i>cookies</i> non-gluten.....	31
Gambar 4.1 <i>Spider web</i> uji sensoris <i>cookies</i> non-gluten dengan variasi perbandingan penggunaan tepung mocaf, tepung tempe gembus, dan tepung kacang hijau .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Pembuatan Hidrolisat Okara Secara Fermentasi (Tepung Tempe Gembus) .....	68
Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan <i>Cookies</i> Non-Gluten Substitusi Campuran Tepung Tempe Gembus dan Tepung Kacang Hijau .....	73
Lampiran 3. Prosedur Analisis Sifat Fisik .....	76
Lampiran 4. Prosedur Analisis Sifat Kimia .....	77
Lampiran 5. Analisis Uji Sensoris <i>Cookies</i> Non-Gluten .....	81
Lampiran 6. Analisis Sifat Fisik pada <i>Cookies</i> Non-Gluten Kontrol (TM 100: TTG 0 : TKH 0) dan <i>Cookies</i> Non-Gluten Formula Terpilih (TM 80: TTG 13 : TKH 7) .....	88
Lampiran 7. Analisis Sifat Kimia pada <i>Cookies</i> Non-Gluten Kontrol (TM 100: TTG 0 : TKH 0) dan <i>Cookies</i> Non-Gluten Formula Terpilih (TM 80: TTG 13 : TKH 7) .....	90
Lampiran 8. Karakteristik Sensoris Hidrolisat Okara Secara Fermentasi (Tepung Tempe Gembus) .....	93