

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK	1
BAB I PENDAHULUAN	3
A. Latar Belakang	3
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Keaslian Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	16
A. Tinjauan Pustaka.....	16
B. Kerangka Teori.....	35
C. Kerangka Konsep	36
D. Hipotesis	36
BAB III METODE PENELITIAN	37
A. Jenis Penelitian	37
B. Subjek Penelitian (Uji Kesukaan dan Uji Organoleptik)	37
C. Variabel Penelitian.....	38
E. Definisi Operasional.....	38
F. Waktu dan Tempat Penelitian	39
G. Bahan dan Alat Penelitian	40
H. Prosedur Penelitian.....	41
I. Jalannya Penelitian	49
J. Teknik Pengumpulan Data.....	49
K. Penyajian dan Analisis Data.....	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	51
A. Hasil	51
B. Pembahasan	56
BAB V	70
KESIMPULAN DAN SARAN.....	70



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PERBEDAAN HASIL UJI PROKSIMAT, UJI KESUKAAN, DAN UJI ORGANOLEPTIK TEMPE KACANG
MERAH (*Phaseolus***

***vulgaris* L.) DENGAN TEMPE KACANG KEDELAI (*Glycine max* L.)**

Tarisyah Ashilah Amaldina, Retno Pangastuti, DCN, M.Kes; Dr. Rio Jati Kusuma, S.Gz., M.S

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

A. KESIMPULAN	70
B. SARAN.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kerangka Teori Penelitian	35
Gambar 2.	Kerangka Konsep	36
Gambar 3.	Prosedur Pembuatan Tempe Kacang Merah	41
Gambar 4.	Grafik Uji Kesukaan	53
Gambar 5.	Grafik Uji Organoleptik	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Keaslian Penelitian	8
Tabel 2.	Nilai Gizi Kacang Merah	20
Tabel 3.	Kandungan Senyawa Bioaktif Kacang Merah	21
Tabel 4.	Nilai Gizi Kacang Kedelai	23
Tabel 5.	Komposisi Zat Gizi Kedelai dan Tempe dalam 100 Gram	25
Tabel 6.	Komposisi Zat Gizi Kedelai dan Tempe	25
Tabel 7.	Syarat Mutu Tempe	27
Tabel 8.	Hasil Analisis Proksimat	51
Tabel 9.	Hasil Analisis Organoleptik	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar <i>Screening</i> bagi Calon Panelis	78
Lampiran 2. Formulir Uji Kesukaan	79
Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik	81
Lampiran 4. Ethical Clearance	83
Lampiran 5. Hasil Uji Proksimat	84
Lampiran 6. Hasil Uji Kesukaan	85
Lampiran 7. Hasil Uji Organoleptik	86
Lampiran 8. Hasil Turnitin	87