

DAFTAR ISI

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA, GIZI, DAN SENSORIS NUGET MIKOPROTEIN DARI JAMUR TEMPE (<i>Rhizopus oligosporus</i>) DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI AGEN PENGIKAT	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II.....	6
2.1. Karakteristik Nugget	6
2.2. Agen pengikat	7
2.2.1. Sodium Tripolyphosphate (STPP).....	8
2.2.2. Metilselulosa	9
2.2.3. Tapioka Termodifikasi	10
2.3. Hipotesis.....	11
BAB III	13
3.1. Bahan	13
3.2. Peralatan.....	14
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.4. Tahapan Penelitian	16
3.4.1. Produksi Biomassa Jamur Tempe (<i>R. oligosporus</i>)	16
3.4.2. Formulasi Nugget Mikoprotein	17

3.4.3.	Analisis Karakteristik Fisikokimia dan Nilai Gizi	18
3.4.3.1.	Analisis Tekstur	18
3.4.3.2.	Analisis Warna.....	18
3.4.3.3.	Analisis Kadar Air	19
3.4.3.4.	Analisis Kadar Abu.....	19
3.4.3.5.	Analisis Kadar Lemak	20
3.4.3.6.	Analisis Kadar Protein	21
3.4.3.7.	Analisis Serat Kasar.....	21
3.4.3.8.	Analisis Daya Cerna Protein.....	22
3.4.4.	Uji Sensoris Nugget Mikoprotein.....	23
3.5.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	24
BAB IV	26
4.1.	Pengaruh Penambahan Agen Pengikat STPP, Metilselulosa, dan Tapioka Termodifikasi terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Gizi Nugget Mikoprotein dari Biomassa Jamur Tempe (<i>Rhizopus oligosporus</i>)	26
4.1.1.	Tekstur.....	26
4.1.2.	Warna	35
4.1.3.	Kadar Proksimat	38
4.1.4.	Kadar Serat Kasar.....	42
4.1.5.	Daya Cerna Protein.....	45
4.2.	Pengaruh Penambahan Agen Pengikat STPP, Metilselulosa, dan Tapioka Termodifikasi terhadap Karakteristik Sensoris Nugget Mikoprotein dari Biomassa Jamur Tempe (<i>Rhizopus oligosporus</i>).....	46
BAB V	55
5.1.	Kesimpulan	55
5.2.	Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	66