



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
RINGKASAN	vi
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Tinjauan Umum Jamur Merang	4
B. Produksi dan Konsumsi Jamur	9
C. Nilai Nutrisi	11
1. Nilai nutrisi jamur secara umum	11
2. Nilai nutrisi jamur merang	12
D. Pembuatan Tepung Jamur Merang	15
1. Bahan dasar	16
2. Pencucian	18
3. Pemotongan	19
4. Blanching	20
5. Pendinginan	21
6. Pengeringan	21
E. Sifat Fungsional	23
1. Kapasitas penyerapan air	25
2. Pembentukan gel	25
3. Viskositas	26
III. METODA PENELITIAN	28
A. Bahan dan Alat Penelitian	28
1. Bahan	28
2. Alat	28
B. Cara Penelitian	29
1. Sekema penelitian	29
2. Rancangan percobaan	31
3. Tempat penelitian	31
	ii

	Halaman
4. Waktu penelitian	32
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
A. Pembuatan Tepung Jamur	33
1. Bahan dasar	36
2. Analisa kadar proksimat	37
a. Kadar air	37
b. Kadar abu	39
c. Kadar protein	40
d. Kadar lemak	42
3. Rendemen	44
B. Sifat-Sifat Fungsional	45
1. Kapasitas penyerapan air	45
2. Pembentukan gel	48
3. Viskositas	51
V. KESIMPULAN DAN SARAN	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	59