



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
INTISARI	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I. PENDAHULUAN	
1. Latar Belakang Masalah	1
2. Tujuan Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	
1. Tahu	3
2. Protein Kedelai	4
2.1. Ekstraksi Protein Kedelai	4
2.2. Gel Protein	6
3. Susu Bubuk Kedelai	10
4. Bahan Penggumpal	12
5. Hipotesa	14
III. METODOLOGI PENELITIAN	
1. Bahan dan Alat Percobaan	15



2. Cara Penelitian	15
2.1. Pembuatan Susu Bubuk Kedelai	15
2.2. Pembuatan Tahu	18
2.3. Analisa Hasil Penelitian	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
1. Penelitian Pendahuluan	23
1.1. Pengaruh Rasio Kedelai : Air terhadap protein dan Padatan Terekstrak	23
2. Penelitian Utama	27
2.1. Pengaruh Bahan Penggumpal	27
2.2. Pengaruh Waktu Pemanasan	30
2.3. Rendemen	32
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
1. Kesimpulan	34
2. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	38