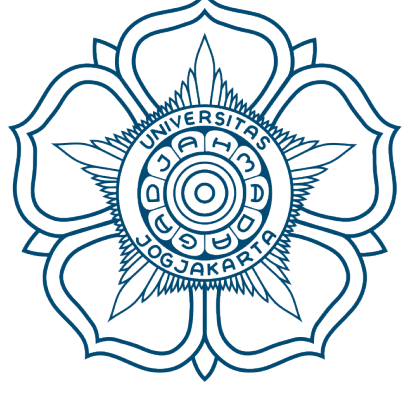




DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR GRAFIK.....	xii
INTISARI.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. TUJUAN PENELITIAN.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
A. KACANG TANAH DAN KOMPOSISI KIMIANYA.....	3
1. Protein.....	4
2. Lemak.....	5
3. Karbohidrat.....	6
4. Bungkil Kacang Tanah.....	7
5. Tepung Kacang Rendah Lemak.....	8
B. EVALUASI DAYA CERNA PROTEIN KACANG TANAH.....	9
C. EKSTRUSI PEMASAKAN (<i>Eksrusion Cooking</i>).....	11
1. Proses Ekstrusi Pemasakan.....	11
2. "Meat Extender".....	13
D. SODIUM STEAROIL-2-LAKTILAT (SSL).....	14
E. HIPOTESIS.....	15
III. CARA PENELITIAN.....	16
A. BAHAN.....	16
B. ALAT.....	16
C. JALANNYA PENELITIAN.....	17
1. Pembuatan Tepung Kacang Rendah Lemak.....	17
2. Pembuatan "Meat Extender" Kacang Tanah.....	19
3. Analisis.....	19
4. Rancangan Percobaan.....	21
D. METODE ANALISIS.....	21
1. Analisis kadar air.....	21



2. Analisis kadar lemak.....	21
3. Analisis kadar protein/total N.....	22
4. Analisis kadar abu.....	22
5. Analisis pencernaan protein (<i>in vitro</i>).....	22
6. Analisis kadar gula reduksi.....	23
7. Analisis kekerasan.....	23
8. Analisis sifat potong.....	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. HASIL ANALISIS KACANG TANAH UTUH DAN TEPUNG KACANG TANAH RENDAH LEMAK.....	24
B. HASIL ANALISA VISUAL DAN FISIK "MEAT EXTENDER" KACANG TANAH.....	25
1. Sebelum mengalami rehidrasi.....	25
2. Setelah mengalami rehidrasi.....	34
C. HASIL ANALISIS KIMIA "MEAT EXTENDER" KACANG TANAH.....	40
1. Hasil analisis kimia sebelum dan setelah proses ekstrusi.....	41
2. Hasil analisis kimia "meat extender" pada berbagai kondisi proses ekstrusi.....	44
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. KESIMPULAN.....	53
B. SARAN.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN 1.....	57
LAMPIRAN 2.....	63