

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB i: PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II: TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Mikoprotein dan Proses Produksinya	7
2.2. <i>Fusarium venenatum</i>	10
2.3. <i>Rhizopus oligosporus</i>	11
2.4. Kitin & Kitosan	14
2.5. Sodium Tripolifosfat.....	15
2.7. Pektin	18
2.8. Tapioka Termodifikasi.....	21
2.9. Hipotesis.....	22
BAB III: METODE PENELITIAN	24
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
3.2. Alat dan Bahan.....	24
3.2.1. Alat.....	24
3.2.2. Bahan.....	25

3.3.	Tahapan Penelitian	25
3.3.1.	Produksi biomassa <i>R. oligosporus</i>	26
3.3.2.	Formulasi <i>Patty</i> Burger	28
3.3.3.	Evaluasi Susut Masak <i>Patty</i> dari <i>R. oligosporus</i> , Sapi, dan <i>Patty</i> Vegan	29
3.3.4.	Pengujian Profil Tekstur <i>Patty</i> dari <i>R. oligosporus</i> , Sapi, dan <i>Patty</i> Vegan	29
3.3.5.	Uji Spektroskopi Inframerah Transformasi Fourier.....	30
3.3.6.	Pengamatan Mikrostruktur dengan Mikroskop Elektron.....	30
3.3.7.	Uji Sensoris Produk <i>Patty R. oligosporus</i> dan <i>Patty</i> Vegan	31
3.4.	Rancangan Penelitian	33
BAB IV: HASIL & PEMBAHASAN.....		34
4.1.	Pengaruh Penambahan Agensia Ikatan Silang pada Sifat Fisik <i>Patty</i> ..	34
4.1.1.	Susut Masak <i>Patty R. oligosporus</i> dengan Penambahan Agen Pengikat	34
4.1.2.	Profil Tekstur dari <i>Patty R. oligosporus</i> , Sapi, dan Vegan	36
4.2.	Mikrostruktur dari <i>Patty R. oligosporus</i> dan <i>Patty</i> Vegan.....	43
4.3.	Spektra FTIR dari <i>Patty R. oligosporus</i> dan <i>Patty</i> Daging Sapi.....	45
BAB V: KESIMPULAN & SARAN		53
5.1.	Kesimpulan	53
5.2.	Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN.....		59