

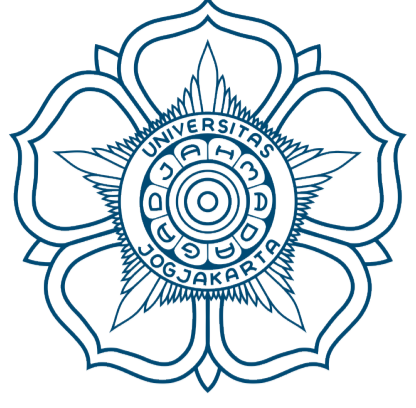


DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
INTISARI	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.1. Tujuan	3
1.3. Hipotesis	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Tepung Kedelai	4
2.2. Penghilangan Bau Langu dan Inaktivasi Enzim Lipoksigenase	5
2.3. Tepung gaplek	6
2.4. Air	7
2.5. Proses Ekstrusi	7
2.6. Sifat-sifat produk ekstrusi	11
2.6.1. Warna	11
2.6.2. Flavor	13
2.6.3. Tekstur	13



BAB III	METODE PENELITIAN	15
3.1.	Bahan Penelitian	15
3.2.	Alat Penelitian	15
3.3.	Pelaksanaan Penelitian	16
3.3.1.	Tempat penelitian	17
3.3.2.	Pembuatan tepung kedelai	17
3.3.3.	Proses pembuatan produk ekstrusi	19
3.3.3.1.	Penelitian pendahuluan	19
3.3.3.1.1.	Analisa kadar air dan bahan campuran	19
3.3.3.1.2.	Penentuan tingkat kandungan air adonan dan kondisi proses ekstrusi	19
3.3.3.2.	Penelitian lanjutan	21
3.3.3.2.1.	Rancangan percobaan	21
3.3.3.2.2.	Pembuatan produk ekstrusi campuran tepung gaplek dan tepung kedelai dengan penambahan tepung ketan dan tepung terigu sebagai saran dan pembanding	22
3.3.3.2.3.	Evaluasi produk	22
3.3.3.2.4.	Rancangan percobaan dan perlakuan	24
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1.	Penelitian Pendahuluan	25
4.1.1.	Penetapan kondisi operasi ekstruder dan variasi air dalam adonan	25



4.2. Penelitian Lanjutan	29
4.2.1. Pengaruh variasi adonan dan variasi kandungan air terhadap sifat kimiawi produk	31
4.2.1.1. Kadar air	31
4.2.1.2. Kadar protein (db)	32
4.2.1.3. Kadar lemak (db).....	33
4.2.2. Pengaruh variasi adonan dan variasi kandungan air terhadap sifat organoleptik produk	34
4.2.2.1. Kenampakan	35
4.2.2.2. Rasa	37
4.2.2.3. Aroma	38
4.2.2.4. Tekstur (kerenyahan)	39
4.2.2.5. Penilaian terhadap keseluruhan kesan pada produk	40
4.2.2.6. Variasi komposisi adonan lain yang dicobakan sebagai pembanding dan saran	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1. Kesimpulan.....	45
5.2. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47