



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR DIAGRAM.....	ix
DAFTAR GRAFIK.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
1.2. TUJUAN PENELITIAN.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. TAHU.....	5
2.2. KONSENTRAT PROTEIN KEDELAI (<i>SOYPRO</i>).....	7
2.3. MIE INSTAN.....	10
2.4. METODE PEMBUATAN MIE INSTAN.....	19
2.5. HIPOTESA.....	22
BAB III. METODE PENELITIAN.....	23
3.1. BAHAN DAN ALAT PENELITIAN.....	23
3.1.1. Bahan Penelitian.....	23
3.1.2. Alat Penelitian.....	24
3.2. JALANNYA PENELITIAN.....	24
3.2.1. Pembuatan Tepung Tahu.....	24
3.2.2. Penelitian Pendahuluan.....	24
3.2.3. Pembuatan Mie Instan.....	25
3.2.4. Uji Inderawi, Analisa Sifat Kimia, Sifat Fisik, Gizi, dan Perhitungan Kenaikan Biaya Bahan Baku Mie Instan....	28
3.2.4.1. Uji Inderawi Mie Instan.....	28
3.2.4.2. Analisa Sifat Kimia Mie Instan.....	28
3.2.4.3. Analisa Sifat Fisik Mie Instan.....	29
3.2.4.4. Analisa Gizi.....	29
3.2.4.5. Perhitungan Kenaikan Biaya Bahan Baku Mie Instan.....	30
3.3. ANALISA DATA.....	30



BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. KOMPOSISI KIMIA DAN DAYA CERNA PROTEIN (<i>IN-VITRO</i>) TEPUNG TAHU DAN KONSENTRAT PROTEIN KEDELAI.....	32
4.2. ANALISA SIFAT KIMIA DAN DAYA CERNA PROTEIN (<i>IN-VITRO</i>) MIE INSTAN.....	34
4.2.1. Kadar Air.....	36
4.2.2. Kadar Abu.....	36
4.2.3. Kadar Lemak.....	38
4.2.4. Kadar Protein.....	39
4.2.5. Kadar Karbohidrat.....	40
4.2.6. Daya Cerna Protein secara <i>In-Vitro</i>	40
4.3. ANALISA SIFAT FISIK MIE INSTAN.....	41
4.3.1. Ekstensibilitas, Deformasi, dan Elastisitas.....	43
4.3.2. Kapasitas Rehidrasi Selama Perebusan.....	44
4.3.3. Tingkat Pengembangan Setelah Perebusan.....	45
4.3.4. <i>Cooking Loss</i>	46
4.4. UJI KESUKAAN PANELIS.....	47
4.5. PERHITUNGAN KANDUNGAN KALORI MIE INSTAN.....	51
4.6. PERHITUNGAN KENAIKAN BIAYA BAHAN BAKU.....	56
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1. KESIMPULAN.....	60
5.2. SARAN.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN: Prosedur Analisa	66
Analisa Data.....	72