

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Hipotesis	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tepung kedelai	5
2.2. Penghilangan bau langu dan inaktivasi enzim lipoksigenase.....	6
2.3. Tepung Jagung	7
2.4. Pengolahan Bahan Pangan dengan Teknologi Ekstrusi	8
2.5. Sifat-sifat Produk ekstrusi	13



2.5.1. Warna	13
2.5.2. Tekstur	14
2.5.3. Flavor	15
BAB III. METODE PENELITIAN	16
3.1. Bahan Penelitian	16
3.2. Alat penelitian	16
3.3. Pelaksanaan Penelitian	17
3.3.1. Tempat Penelitian	17
3.3.2. Pembuatan Tepung Kedelai	17
3.3.3. Pembuatan Tepung Jagung	20
3.3.4. Proses pembuatan Produk ekstrusi	21
3.3.4.1. Penelitian Pendahuluan	21
3.3.4.1.1. Analisa Kadar Air dan Bahan Campuran	21
3.3.4.1.2. Penentuan Tingkat Kandungan Air Adonandan Kondisi Operasi ekstruder	21
3.3.4.2. Penelitian Lanjutan	23
3.3.4.2.1. Rancangan Percobaan dan Perlakuan	25
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1. Penelitian Pendahuluan	26
4.1.1. Penetapan variasi air dalam adonan dan kondisi Operasi ekstruder	26
4.2. Penelitian Lanjutan	30

4.2.1. Pengaruh variasi adonan dan variasi kadar air	
pada sifat kimiawi produk	31
4.2.1.1. Kadar Air	31
4.2.1.2. Kadar Protein	32
4.2.1.3. Kadar Lemak	33
4.2.2. Pengaruh variasi adonan dan kandungan air pada sifat	
organoleptik produk	34
4.2.2.1. Kenampakan	35
4.2.2.2. Rasa	36
4.2.2.3. Aroma	37
4.2.2.4. Tekstur [Kerenyahan]	39
4.2.2.5. Penilaian terhadap keseluruhan kesan pada produk.....	40
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	46