

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I . PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II . TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Daging Analog	8
2.2 <i>Katsu</i>	9
2.3 <i>Filamentous Fungi</i>	11
2.4 Gelasi Kalsium Alginat	16
2.5 Transglutaminase	17
2.6 Pengembangan Produk dengan Metode Taguchi	18
2.6.2 Tahapan Metode Taguchi	20
2.6.3 <i>Signal-to-noise ratio</i>	22
2.6.4 <i>Orthogonal Array (OA)</i>	23
2.6.5 <i>Grey Relational Analysis</i>	25
2.7 Evaluasi Tekstur	26
2.8 Metode Principal Component Analysis (PCA).....	29
2.9 Penelitian Terdahulu.....	30
BAB III . BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	33
3.1 Bahan	33
3.2 Peralatan.....	33
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	33
3.4 Pengumpulan Data	33
3.4.1 Data primer.....	33
3.4.2 Data sekunder.....	34
3.5 Teknik engumpulan Data	34
3.5.1 <i>Texture Profile Analysis (TPA)</i>	34
3.5.2 Kuesioner	34
3.6 Tahapan Penelitian	35

3.6.1 Perumusan masalah.....	35
3.6.2 Penentuan tujuan penelitian dan batasan masalah	35
3.6.3 Merancang eksperimen	35
3.6.4 Penentuan faktor dan level faktor	36
3.6.5 Penentuan <i>Orthogonal Array</i> (OA).....	36
3.6.6 Pelaksanaan percobaan.....	37
3.6.7 Pengujian hasil penelitian	39
3.6.8 Analisis data dengan <i>Grey Relational Analysis</i>	39
3.7 Penentuan Faktor Selain Tekstur yang Diperhatikan Oleh Konsumen....	41
3.7.1 Penentuan populasi dan sampel responden	41
3.7.2 Identifikasi atribut mutu.....	43
3.7.3 Penyusunan dan penyebaran kuesioner.....	43
3.7.4 Pengolahan data kuesioner dengan metode PCA.....	43
3.8 Diagram Penelitian.....	44
BAB IV . HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1 Kenampakan Daging Katsu Analog dari Jamur Benang.....	46
4.2 Profil Tekstur Daging Katsu Analog dari Jamur Benang.....	48
4.2.1 <i>Hardness</i>	49
4.2.2 <i>Cohesiveness</i>	53
4.2.3 <i>Springiness</i>	58
4.2.4 <i>Resilience</i>	63
4.2.5 <i>Adhesiveness</i>	68
4.2.6 <i>Gumminess</i>	72
4.2.7 <i>Chewiness</i>	77
4.3 Penentuan kombinasi terbaik dengan <i>Grey Relation Analysis</i>	81
4.4 Eksperimen Konfirmasi	84
4.5 Faktor-faktor Selain Tekstur yang Diperhatikan oleh Konsumen.....	84
4.5.1 Penentuan atribut mutu produk	84
4.5.2 Penyusunan dan penyebaran kuesioner.....	87
4.5.3 Uji validitas dan reliabilitas kuesioner.....	89
4.5.4 Analisis PCA	91
BAB V . KESIMPULAN DAN SARAN.....	98
5.1 Kesimpulan	98
5.2 Saran	98
DAFTAR PUSTAKA	100
LAMPIRAN.....	105