



DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
INTI SARI	vi
BAB. I PENDAHULUAN	
1. Dasar dan tujuan	1
2. Tinjauan pustaka	2
3. 1. Definisi dan sifat- sifat umum protein	2
2. Asam asam amino yang sa- ngat dibutuhkan oleh manu- sia	3
3. Protein dan penggunaan da- lam tubuh	4
4. Sumber sumber protein	6
5. Protein kedele yang berni- lai gizi tinggi	6
6. Tahu yang terbuat dari pro- tein kedele	7
7. Penetapan kadar protein	
1. Metoda Kjeldahl	8
2. Metoda Dumas	8
3. Modifikasi metoda Kjel- dahl pada beberapa pusta- ka	9
4. Hipotesa	14
BAB. II PERCOBAAN	
1. Bahan bahan yang dipergunakan	15
2. Alat alat yang dipergunakan	17
3. Cara kerja dan pemilihan me- toda	17
1. Pemilihan metoda	17



	Halaman
2. Cara kerja	24
BAB.III HASIL PERCOBAAN DAN PEMBAHASAN	
1. Hasil percobaan	25
1. Hasil penetapan kadar dan <u>pro</u> tein dalam beberapa tahu <u>ta</u> <u>wa</u>	25
2. Hasil penetapan kadar nitrogen dan protein dalam beberapa <u>ta</u> <u>hu</u> biasa	26
2. Pembahasan	29
BAB. IV KESIMPULAN DAN SARAN.	
1. Kesimpulan	33
2. Saran	33
BAB .V. DAFTAR PUSTAKA	34
BAB. VI LAMPIRAN	
1. Hasil penetapan kadar nitrogen dan kadar protein tahu takwa <u>Ca</u> <u>krawidjaja</u>	37
II. Hasil penetapan kadar nitrogen dan kadar protein tahu takwa L. T.T.	38
III Hasil penetapan kadar nitrogen dan kadar protein tahu takwa L. T.H.	39
IV. Hasil penetapan kadar nitrogen dan kadar protein tahu biasa <u>ba</u> <u>pak</u> Kamid	40
V. Hasil penetapan kadar nitrogen dan kadar protein tahu biasa <u>ba</u> <u>pak</u> Sujud	41
VI. Hasil penetapan kadar nitrogen dan kadar protein tahu biasa <u>ba</u> <u>pak</u> Toiban	42
VII Tabel kebutuhan akan protein <u>ma</u> nusia setiap hari	43