

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT	xi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Tempe Gembus.....	6
2.2 Ekstrak Protein	8
2.3 Komposisi Asam Amino	13
2.4 <i>Peptida Sequencing</i>	16
2.5 <i>Emulsifier</i>	18
2.6 <i>Water Holding Capacity (WHC)</i>	20
2.7 <i>Oil Holding Capacity (OHC)</i>	20
2.8 <i>Emulsifying Stability and Capacity</i>	21
2.9 Mayones	23
2.10 Stabilitas Emulsi.....	24
2.11 Hipotesis.....	25
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1 Bahan Penelitian.....	27

3.2 Alat Penelitian	28
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.4 Tahapan Penelitian	29
3.4.1 Pembuatan Tempe dan Tepung Tempe Gembus.....	30
3.4.2 Proses Ekstraksi Protein	32
3.4.3 Pembuatan Mayones.....	34
3.5 Analisis Data	46
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	48
4.1. Karakterisasi Tepung dan Ekstrak Protein dari Tepung Tempe Gembus	48
4.1.1 Warna	48
4.1.2 Analisis proksimat.....	50
4.1.3 Mikrostruktur.....	52
4.1.4 Komposisi Asam Amino	54
4.1.5 Urutan Peptida dan Karakteristik Struktur Peptida	56
4.1.6 <i>Water Holding Capacity</i> dan <i>Oil Holding Capacity</i>	66
4.1.7 <i>Emulsifying Properties</i>	67
4.2 Karakterisasi Mayones	69
4.2.1 Warna	69
4.2.2 Analisis proksimat.....	72
4.2.3 Stabilitas Emulsi.....	75
4.2.4 Karakteristik Reologi	77
4.2.5 Uji Hedonik	81
4.2.6 Korelasi antara Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mayones	85
BAB V. PENUTUP.....	88
5.1 Kesimpulan.....	88
5.2 Saran	89
DAFTAR PUSTAKA	90
DAFTAR LAMPIRAN.....	102