

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Tahu.....	7
2.2 Prosedur Pembuatan Tahu.....	10
2.3 Kacang Koro Pedang.....	13
2.3.1 Pembuatan Tahu Koro Pedang.....	17
2.4 Koagulan	19
2.4.1 Asam Laktat	23
2.4.2 Nigari.....	24
2.4.3 Enzim Transglutaminase	25
2.5 Sifat Fisik Tahu	26
2.6 Uji Sensoris Tahu	28
2.7 Hipotesis.....	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Bahan Penelitian.....	31
3.2 Alat Penelitian.....	31
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	32
3.4 Tahapan Penelitian	32

3.4.1 Preparasi sampel tahu koro pedang dengan variasi koagulan	33
3.4.2 Pengujian Sifat Fisik Tahu Koro Pedang Putih	37
3.4.3 Pengujian Sensoris (Hedonik) Tahu Koro Pedang Putih	39
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Rendemen (<i>Yield</i>) dan Kadar Air	44
4.2 Tekstur	48
4.2.1 <i>Hardness</i> (kekerasan)	48
4.2.2 <i>Cohesiveness</i> (kohesivitas)	50
4.2.3 <i>Springiness</i> (elastisitas)	51
4.2.4 <i>Chewiness</i> (daya kunyah)	52
4.3 Warna	54
4.3.1 <i>Lightness</i> (kecerahan)	55
4.3.2 Nilai a^* dan Nilai b^*	56
4.4 Sifat Sensoris	58
4.4.1 Kenampakan	58
4.4.2 Warna	59
4.4.3 Rasa	60
4.4.4 Tekstur	61
4.4.5 Aroma	62
4.4.6 Overall	62
4.5 PCA	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1 Kesimpulan	68
5.2. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	78