

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	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	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Kacang Koro Pedang (<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC.).....	7
2.1.1 Komposisi Kimia Koro Pedang	9
2.1.2 Senyawa Anti Gizi pada Koro Pedang	9
2.2 Tahu	11
2.2.1 Struktur Protein Kedelai dan Koro Pedang	13
2.2.2 Mekanisme Pembentukan Gel Tahu	15
2.3 Proses Pembuatan Tahu	17
2.4 Koagulan dalam Pembuatan Tahu	20
2.4.1 Koagulan Asam	20
2.4.2 Koagulan Garam	22
2.4.3 Koagulan Enzim	23
2.5. Pengaruh Jenis Koagulan terhadap Komposisi Kimia Tahu	24
2.5.1 Protein.....	24
2.5.2 Lemak	26
2.5.3 Abu	26
2.5.4 Karbohidrat By Difference	27
2.5.5 Asam sianida (HCN).....	27
2.6 Pengaruh Jenis Koagulan terhadap Atribut Sensoris Tahu.....	29
2.6.1 Kenampakan	29
2.6.2 Warna	30
2.6.3 Aroma.....	30
2.6.4 Tekstur.....	31
2.6.5 Rasa	31

2.7 Hipotesis	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
3.1 Bahan Penelitian	33
3.2 Alat Penelitian.....	33
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	34
3.4 Tahap Penelitian	35
3.4.1 Pembuatan tahu koro pedang putih dengan variasi koagulan.....	36
3.4.2 Analisis Komposisi Kimia	38
3.5 Desain Penelitian dan Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Komposisi Kimia Tahu Koro Pedang Putih	48
4.1.1 Kadar Protein	48
4.1.2 Kadar Lemak	50
4.1.3 Kadar Abu.....	51
4.1.4 Kadar Karbohidrat <i>By Difference</i>	53
4.1.5 Kadar Hidrogen Sianida (HCN)	55
4.2 Sifat Sensoris	57
4.2.1 Kenampakan	59
4.2.2 Warna.....	60
4.2.3 Aroma	61
4.2.4 Tekstur.....	63
4.2.5 Rasa	65
4.2.6. Hubungan Komposisi Proksimat dan Karakteristik Sensoris Tahu Koro Pedang Putih	69
4.2.7. Analisis <i>Principal Component Analysis</i> (PCA) Sifat Tahu Koro Pedang Putih	71
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
5.1 Kesimpulan	74
5.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Komposisi kimia tahu kacang koro pedang putih.....	48
Tabel 4.2. Nilai intensitas tahu koro pedang dengan variasi koagulan.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Kacang koro pedang	7
Gambar 2. 2 Tabel SNI	12
Gambar 2. 3 Struktur protein kedelai	13
Gambar 2. 4. Mekanisme pembentukan gel	16
Gambar 3. 1. Diagram alir tahapan penelitian	35
Gambar 3. 2. Diagram alir pembuatan tahu koro pedang putih.....	36
Gambar 3. 3 Diagram alir preparasi uji sensoris	44
Gambar 4. 1 Hasil PCA intensitas tahu koro pedang	71

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian dan Analisis Kadar Proksimat Tahu Koro Pedang dengan Variasi Jenis Koagulan.....	82
Lampiran 2. Kurva Standar HCN	90
Lampiran 3. Hasil Uji <i>Baseline</i>	90
Lampiran 4. Hasil Nilai Intensitas Analisis Uji Sensoris Tahu Koro Pedang dengan Variasi Jenis Koagulan.....	91
Lampiran 5. Dokumentasi Pembuatan Tahu Koro Pedang.....	98
Lampiran 6. Mekanisme pembuatan koagulan	100
Lampiran 7. Sampel tahu koro pedang	100
Lampiran 8. Borang pengujian <i>baseline</i>	101
Lampiran 9. Borang pengujian sensoris	102
Lampiran 10. Instruksi Pengujian Sensoris	107
Lampiran 11. <i>Informed consent</i>	110
Lampiran 12. <i>Ethical Clearance</i>	111