

## DAFTAR ISI



USAHA PEMANFAATAN SUSU RUSAK MENJADI TAHU SUSU  
SIGIT MURYANTO, Ir. Y. Marsono; Ir. Sri Naruki ; Dr. Ir. Sigit Wibowo  
Universitas Gadjah Mada, 1988 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

halaman

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT .....	xii
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar belakang masalah .....	1
2. Tujuan penelitian .....	2
3. Hipotesis .....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. Masalah gizi di Indonesia .....	4
2. Peningkatan produksi dan masalah susu- di Indonesia .....	5
3. Susu .....	8
4. Sifat susu dan kerusakannya .....	17
5. Penggumpalan protein susu .....	23
6. Tahu .....	26
III. METODE PENELITIAN .....	30
1. Bahan penelitian .....	30
2. Alat yang digunakan .....	30
3. Jalannya penelitian .....	30
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	34
1. Susu segar .....	34
2. Bahan dasar .....	34
3. Tahu susu .....	35
a. Pengaruh bahan terhadap kadar air ...	35
b. Pengaruh bahan terhadap kadar abu ...	36
c. Pengaruh bahan terhadap kadar protein tahu susu .....	37



d. Pengaruh bahan terhadap kadar lemak tahu susu .....	38
e. Pengaruh bahan terhadap jumlah koagulan yang dipakai .....	39
f. Pengaruh bahan terhadap rendemen tahu susu .....	40
g. Pengaruh bahan terhadap persentase protein terpengut tahu susu .....	41
4. Pengaruh bahan terhadap nilai sensoris tahu susu .....	42
a. Warna, bau, rasa dan tekstur .....	43
b. Kekompakan dan lendir .....	45
5. Pengaruh bahan terhadap hasil pengukuran fisik (tekstur) dengan alat penetrometer .....	46
6. Uji kemunduran mutu tahu susu selama penyimpanan .....	47
a. Warna tahu susu .....	47
b. Tekstur tahu susu .....	49
c. Bau tahu susu .....	49
d. Rasa tahu susu .....	52
e. Kekompakan tahu susu .....	52
f. Lendir tahu susu .....	54
g. Nilai penetrometer tahu susu .....	56
h. Nilai pH dan keasaman tahu susu ...	58
i. Nilai mikrobiologis tahu susu .....	61
V. KESIMPULAN .....	63
DAFTAR PUSTAKA .....	64