

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR NOTASI.....	xv
INTISARI	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	4
1.2.1. Tujuan Umum	4
1.2.2. Tujuan Khusus.....	4
1.3 Manfaat.....	5
1.4 Batasan Masalah	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Kedelai	6
2.2. Tahu.....	9
2.3. Proses Pembuatan Tahu	12
2.4. Pengemasan Tahu.....	16
2.5. Kerusakan pada Tahu	21
2.6. Pasteurisasi	23
2.7. Dasar Analisis Penurunan Mutu.....	26
2.8. Metode Penentuan Umur Simpan	30
2.9. Persamaan <i>Arrhenius</i>	33
2.10. Penentuan Umur Simpan.....	34
2.11. Kadar Air.....	35
2.12. Tekstur.....	36
2.13. Warna	36
2.14. Jumlah Mikroba.....	37
BAB III METODE PENELITIAN	39
3.1. Bahan dan Alat Penelitian	39
3.1.1. Bahan Penelitian.....	39
3.1.2. Alat Penelitian	39
3.1.3. Alat Pengukuran.....	44
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	47
3.3. Prosedur Penelitian.....	47

3.3.1. Proses Pembuatan Tahu	47
3.3.2. Proses Pasteurisasi Tahu	48
3.3.3. Penentuan Batas Kritis dan Lama Penyimpanan Tahu Pasteurisasi	49
3.3.4. Tahapan Penyimpanan Tahu	50
3.3.5. Tahapan Pengambilan Data Penelitian.....	55
3.3.5.1. Pengukuran Kadar Air.....	55
3.3.5.2. Pengukuran Tekstur.....	55
3.3.5.3. Pengukuran Total Mikroba.....	55
3.3.5.4. Pengukuran Warna	56
3.4. Analisis Data Penelitian	57
3.4.1. Analisis Statistik.....	57
3.4.2. Analisis Kinetika	59
3.4.3. Analisis <i>Arrhenius</i>	60
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	61
4.1. Analisis Statistik Hasil Penelitian	61
4.1.1. Perubahan Kadar Air Tahu Pasteurisasi Selama Penyimpanan	61
4.1.2. Perubahan Tekstur Tahu Pasteurisasi Selama Penyimpanan	69
4.1.3. Perubahan Total Mikroba Tahu Pasteurisasi Selama Penyimpanan	75
4.1.4. Perubahan Warna Tahu Pasteurisasi Selama Penyimpanan.....	81
4.2. Analisis Kinetika Laju Perubahan Mutu Tahu	88
4.2.1. Kinetika Perubahan Kadar Air Tahu Pasteurisasi	89
4.2.2. Perubahan Tekstur Tahu Pasteurisasi Selama Penyimpanan	94
4.2.3. Perubahan Total Mikroba Tahu Pasteurisasi Selama Penyimpanan	100
4.2.4. Perubahan Warna Tahu Pasteurisasi Selama Penyimpanan.....	106
4.3. Analisis <i>Arrhenius</i> Hasil Penelitian	111
4.3.1. Penentuan Persamaan <i>Arrhenius</i> Perubahan Kadar Air	111
4.3.2. Penentuan Persamaan <i>Arrhenius</i> Perubahan Tekstur.....	113
4.3.3. Penentuan Persamaan <i>Arrhenius</i> Perubahan Total Mikroba.....	115
4.3.4. Penentuan Persamaan <i>Arrhenius</i> Perubahan Warna	117
4.4. Analisis Organoleptik.....	119
4.5. Analisis Penentuan Umur Simpan.....	121
BAB V PENUTUP.....	124
5.1. Kesimpulan.....	124
5.2. Saran.....	126
DAFTAR PUSTAKA	128