

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR NOTASI.....	xv
INTISARI	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
1.5. Hipotesis	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Kedelai.....	6
2.2. Protein Kedelai	8
2.3. Tahu	10
2.4. Pembuatan Tahu	11

2.5. Jenis Penggumpal	16
2.6. Protein Tahu	18
2.7. Tekstur Tahu	20
2.8. Rendemen Total Solid	22
2.9. Analisis Efisiensi Energi	23
2.10. Analisis Kinetika	25
2.11. Analisis Arrhenius	29
BAB III METODE PENELITIAN	31
3.1. Bahan Penelitian	31
a) Kacang Kedelai	31
b) Air	31
c) Asam Asetat	31
d) Aquades	32
3.2. Alat Penelitian	32
1) Penggiling kedelai`	32
2) Sumber pemanas (kompor listrik)	33
3) Ember	33
4) Kain saring	33
5) Panci perebus	34
6) Pengaduk	34
7) Pencetak Tahu	35
8) Penekan	35
9) Gelas ukur	35
10) Pisau	36
11) Penggaris	36

12) Plastik.....	36
13) Spidol	36
14) Cawan.....	36
15) Oven	36
16) Thermokopel	37
17) Stopwatch.....	37
3.3. Alat Pengukuran	38
1) Grain Moisture Meter	38
2) Texture Analyzer	38
3) Timbangan Digital	39
4) Timbangan Analitis.....	39
5) Multimeter.....	40
3.4. Waktu dan Tempat Penelitian	40
3.5. Prosedur Penelitian	40
3.5.1. Pembuatan Tahu Dengan Kecutan Asam Asetat.....	40
3.5.2. Rancangan Penelitian	42
3.5.3. Pengambilan Data Penelitian	44
3.6. Analisis Data Penelitian	48
3.6.1. Analisis Statistika.....	48
3.6.2. Analisis Kinetika.....	51
3.6.3. Analisis Arrhenius.....	51
3.6.4. Analisis Efisiensi.....	52
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	53
4.1. Analisis Statistika Hasil Penelitian.....	53
4.1.1. Tekstur Tahu	53

4.1.2. Rendemen Total Solid	57
4.1.3. Kadar Protein Tahu	61
4.2. Analisis Kinetika Laju Perubahan Mutu Tahu	65
4.2.1. Kinetika Perubahan Tekstur Tahu.....	65
4.2.2. Kinetika Perubahan Rendemen Total Solid Tahu.....	74
4.2.3. Kinetika Perubahan Kadar Protein Tahu.....	83
4.3. Analisis Efisiensi Energi.....	92
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	96
5.1. Kesimpulan	96
5.2. Saran	99
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN.....	105
Lampiran 1	105
Lampiran 2	108
Lampiran 3	109
Lampiran 4	110
Lampiran 5	112
Lampiran 6	113
Lampiran 7	115
Lampiran 8	116
Lampiran 9	118
Lampiran 10	131