

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kacang Koro Pedang Putih	5
2.2 Tahu.....	8
2.2.1 Mutu Tahu.....	10
2.2.2 Prosedur Pembuatan Tahu	11
2.3 Koagulan	14
2.3.1 Glukono Delta Lakton (GDL).....	17
2.3.2 Nigarin	18
2.4 Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Bahan Penelitian.....	20
3.2 Alat Penelitian	20
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.4 Tahapan Penelitian	22
3.4.1 Analisis proksimat	23

3.4.1.1 Preparasi sampel.....	23
3.4.1.2 Analisis kadar air (AOAC, 2000).....	23
3.4.1.2 Analisis kadar abu (AOAC, 2000)	24
3.4.1.3 Analisis protein (AOAC, 2000 dengan modifikasi).....	25
3.4.1.4 Analisis kadar lemak (AOAC, 2000)	26
3.4.2 Pembuatan tahu koro pedang putih dengan variasi jenis dan konsentrasi koagulan	27
3.4.3 Pengujian sifat fisik tahu koro pedang putih	30
3.4.3.1 Rendemen (<i>yield</i>)	30
3.4.3.2 Kadar air.....	30
3.4.3.3 Warna	30
3.4.3.4 Tekstur	30
3.4.4 Pengujian Sensoris (Hedonik) Tahu Koro Pedang Putih.....	31
3.4.5 Penentuan perlakuan terbaik.....	33
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisi Data.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Kandungan Gizi (Proksimat) Koro Pedang Putih	35
4.3 Kadar Air	37
4.4 Tekstur.....	39
4.4.1 Kekerasan (<i>hardness</i>)	40
4.4.2 Kohesivitas (<i>cohesiveness</i>)	43
4.4.3 Elastisitas (<i>Springiness</i>).....	44
4.4.4 Daya Kunyah (<i>Chewiness</i>).....	46
4.5 Warna	47
4.5.1 <i>Lightness</i> (kecerahan)	48
4.5.2 Nilai a (<i>Redness</i>) dan Nilai b (<i>Yellowness</i>).....	49
4.6 Sifat Sensoris	51
4.6.1 Warna.....	51
4.6.2 Aroma	53
4.6.3 Rasa.....	54
4.6.4 Tekstur	56
4.6.5 Keseluruhan (<i>Overall</i>)	57
4.7 Penentuan perlakuan terbaik	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	62

5.1 Kesimpulan.....	62
5.2 Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	69