

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran.....	xi
Intisari	xii
Abstract.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan masalah.....	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Kacang Tunggak	6
2.1.1. Kandungan Gizi Kacang Tunggak.....	7
2.1.2. Zat Anti Gizi	9
2.2. Tahu.....	10
2.2.1. Proses Pembuatan Tahu.....	11
2.2.2. Mutu Tahu.....	14
2.3. Suhu Awal Koagulasi.....	15
2.4. Tekana Pencetak.....	16
2.5. Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Waktu Penelitian	19
3.2. Alat dan Bahan	19
3.2.1. Alat.....	19
3.2.2. Bahan	19
3.3. Tahapan Penelitian	20
3.3.1. Pembuatan tahu.....	21
3.4. Cara Analisa	23
3.4.1. Analisis Proksimat	23
3.4.3 Rendemen Tahu	27
3.4.4. Analisis Tekstur	28
3.4.5. Analisis Warna.....	28
3.4.6. Analisis Organoleptik	28

3.5. Rancangan Percobaan	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Hasil Analisa Kacang Tunggak	31
4.2. Analisa Warna	32
4.3. Kadar Air.....	34
4.4. Rendemen Tahu.....	36
4.5. Tekstur.....	38
4.5.1. Kekerasan (<i>Hardmess</i>).....	39
4.5.2. Kohesivitas (<i>Cohesiveness</i>)	41
4.5.3. Kekenyalan (<i>Springiness</i>).....	42
4.5.4. Daya Kunyah (<i>chewiness</i>)	43
4.6. Uji Organoleptik.....	44
4.6.1. Warna.....	44
4.6.2. Aroma	46
4.6.3. Tekstur	47
4.6.4. Rasa.....	48
4.6.5. Penerimaan Keseluruhan	50
4.7. Penentuan Terbaik.....	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
5.1. Kesimpulan.....	55
5.2. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	60