

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	x
Intisari	xi
<i>Abstract</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.)	5
2.1.1. Kandungan gizi	6
2.1.2. Senyawa toksik HCN	7
2.1.3. Aroma langu	8
2.2. Tahu Kedelai	9
2.2.1. Proses pembuatan tahu.....	10
2.2.2. Koagulan	11
2.2.3. Suhu awal koagulasi	15
2.2.4. Tekanan pencetakan tahu.....	17
2.2.5. Parameter mutu tahu	18
2.3. Protein Kedelai dan Koro Pedang Putih.....	21
2.4. Hipotesis.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	23
3.2.1. Alat Penelitian.....	23
3.2.2. Bahan Penelitian	24
3.3. Tahapan Penelitian	25
3.3.1. Pengujian komposisi kimia koro pedang putih.....	26
3.3.2. Pembuatan tahu	26
3.3.3. Pengujian fisik tahu dan pemilihan kombinasi perlakuan yang menghasilkan tahu terbaik	28
3.3.3.1. Pengujian fisik.....	28
3.3.3.2. Pengujian kadar air.....	29
3.3.3.3. Pengujian sensoris penerimaan konsumen.....	29

3.3.4. Pengujian komposisi kimia tahu koro pedang putih terbaik.....	30
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisa Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Kandungan Gizi (Proksimat) Koro Pedang Putih	32
4.2. Rendemen.....	33
4.3. Kadar Air.....	35
4.4. Tekstur.....	36
4.4.1. <i>Hardness</i>	37
4.4.2. <i>Cohesiveness</i>	38
4.4.3. <i>Springiness</i>	39
4.4.4. <i>Chewiness</i>	41
4.5. Warna	42
4.6. Penerimaan Konsumen.....	44
4.3.1. Tekstur	45
4.3.2. Rasa.....	47
4.3.3. Aroma	48
4.3.4. Warna.....	49
4.3.5. <i>Overall</i>	50
4.7. Komposisi Kimia Tahu Koro Pedang Putih Terbaik	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
5.1. Kesimpulan	55
5.2. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	61