

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Halaman Persembahan	iv
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 7
2.1. Kacang Tolo Merah (<i>Vigna angularis</i>)	7
2.1.1. Kandungan gizi	9
2.2. Tahu Kedelai	11
2.2.1. Proses pembuatan tahu.....	13
2.2.2. Mutu Tahu.....	14
2.2.3. Proses yang mempengaruhi hasil tahu	16
2.2.4. Koagulan	19
2.2.5. Suhu awal koagulasi	22
2.2.6. Suhu penyimpanan beku	22
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 24
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	24
3.2.1. Alat Penelitian.....	24
3.2.2. Bahan Penelitian	26
3.3. Tahapan Penelitian	26
3.3.1. Pembuatan tahu	28
3.3.2. Pengujian fisik tahu dan pemilihan perlakuan	30
3.3.3. Pengujian komposisi kimia tahu tolo merah terbaik.....	32
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisa Data	33
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 34
4.1. Komponen proksimat bahan baku kacang tolo merah	34
4.2. Karakteristik fisik tahu tolo merah.....	35
4.2.1. Kadar air	35

4.2.2. <i>Yield</i>	37
4.2.3. Tekstur	38
4.2.4. Warna	44
4.3. Penerimaan konsumen terhadap tahu tolo merah	46
4.3.1. Tekstur	47
4.3.2. Rasa	47
4.3.3. Aroma	48
4.3.4. Warna	49
4.3.5. <i>Overall</i>	49
4.4. Komposisi kimia tahu tolo merah terbaik	50
4.4.1 Kadar Air	51
4.4.2. Kadar Protein	51
4.4.3. Kadar Lemak	52
4.4.4. Kadar Abu	52
4.4.5. Kadar Karbohidrat	53
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 54
5.1. Kesimpulan	54
5.2. Saran	55
 DAFTAR PUSTAKA	 56
LAMPIRAN	61