

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	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 Tunggak.....	5
2.1.1. Kandungan gizi	7
2.2. Tahu	9
2.2.1 Faktor yang mempengaruhi rendemen dan mutu tahu	10
2.2.2. Tahapan pembuatan tahu kedelai.....	12
2.3. Koagulan	14
2.3.1. Nigarin.....	16
2.3.2. <i>Glucono Delta Lactone</i> (GDL).....	17
2.4. Hipotesis	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	19
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	19
3.2.1. Alat penelitian.....	19

3.2.3. Bahan penelitian.....	20
3.3. Tahap Penelitian	21
3.3.1. Penelitian tahap pertama.....	21
3.3.2. Penelitian tahap kedua.....	26
3.4. Rancangan Penelitian.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Penelitian Tahap Pertama	30
4.1.1. Rendemen dan kadar air	31
4.1.2. Warna	34
4.1.3. Tekstur.....	38
4.1.4. Penentuan jenis koagulan terbaik.....	46
4.2. Penelitian Tahap Kedua	48
4.2.1. Warna	48
4.2.2. Aroma	49
4.2.3. Rasa	50
4.2.4. Tekstur.....	51
4.2.5. Keseluruhan (<i>Overall</i>).....	51
4.2.6. Penentuan konsentrasi terbaik dengan analisa <i>spider web</i>	52
4.3. Proksimat tahu dengan jenis dan konsentrasi koagulan terbaik.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
5.1. Kesimpulan	57
5.2. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	62