

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan	iv
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran.....	xi
Abstrak	xii
Abstract	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kacang Tolo Merah (<i>Vigna angularis</i>)	6
2.1.1 Kandungan gizi.....	7
2.2 Tahu.....	8
2.3 Proses Pembuatan Tahu	11
2.4 Koagulan Tahu	13
2.4.1 Nigarin	14
2.4.2 GDL (<i>Glucono-δ-Lactone</i>)	15
2.5 Hipotesis.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Bahan Penelitian.....	18
3.2 Alat Penelitian	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.4 Tahapan Penelitian	20
3.4.1 Pengujian Proksimat Kacang Tolo Merah.....	21
3.4.2 Diagram Alir Pembuatan Tahu Tolo Merah.....	21

3.4.3 Pengujian Sifat Fisik Tahu Tolo Merah.....	24
3.4.3.1 Rendemen (<i>Yield</i>).....	24
3.4.3.2 Kadar Air	24
3.4.3.3 Warna	24
3.4.3.4 Tekstur	24
3.4.4 Analisis Sensoris (Hedonik) Tahu Tolo Merah	25
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Analisis Proksimat Kacang Tolo Merah	27
4.2 Kadar Air.....	28
4.3 Rendemen (<i>Yield</i>) Tahu Tolo Merah.....	30
4.4 Profil Tekstur Tahu Tolo Merah	32
4.5 Analisis Warna Tahu Tolo Merah	37
4.6 Analisis Sensoris Tahu Tolo Merah	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1 Kesimpulan.....	46
5.2 Saran.....	47
Daftar Pustaka	49
Lampiran	52

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.1 Kandungan asam amino esensial pada kacang tolo merah	8
Tabel 2.2 Standar mutu tahu di Indonesia (SNI Tahu tahun 1998)	10
Tabel 4.4.3. Hasil analisis pengaruh konsentrasi koagulan terhadap profil elastisitas tahu tolo merah	34
Tabel 4.4.4. Hasil analisis pengaruh konsentrasi koagulan terhadap profil kohesivitas (%) tahu tolo merah	35
Tabel 4.4.5. Hasil analisis pengaruh konsentrasi koagulan terhadap profil daya kunyah (N) tahu tolo merah	36
Tabel 4.6.1. Hasil analisis pengaruh jenis koagulan terhadap komponen warna L tahu tolo merah	37
Tabel 4.7. Hasil analisis uji hedonik tahu tolo merah	41
Tabel 4.8 Hasil analisis proksimat tahu tolo merah dengan perlakuan terbaik ...	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kacang tolo merah (<i>Vigna angularis</i>).....	6
Gambar 3.1 Diagram alir tahapan penelitian.....	20
Gambar 3.4.2 Diagram alir pembuatan tahu tolo merah.....	22
Gambar 3.4.4 Diagram alir uji hedonik tahu tolo merah.....	25
Gambar 4.6 <i>Plotting spiderweb</i>	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil analisis kadar air tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	52
Lampiran 2. Hasil analisis rendemen tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	54
Lampiran 3. Hasil analisis komponen warna L tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	56
Lampiran 4. Hasil analisis komponen warna a tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	59
Lampiran 5. Hasil analisis komponen warna b tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	62
Lampiran 6. Hasil analisis kekerasan tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	64
Lampiran 7. Hasil analisis elastisitas tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	67
Lampiran 8. Hasil analisis kohesivitas tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	70
Lampiran 9. Hasil analisis daya kunyah tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	73
Lampiran 10. Hasil analisis uji hedonik warna tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	76
Lampiran 11. Hasil analisis uji hedonik aroma tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	78
Lampiran 12. Hasil analisis uji hedonik aroma tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	80
Lampiran 13. Hasil analisis uji hedonik tekstur tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	82
Lampiran 14. Hasil analisis uji hedonik keseluruhan tahu tolo merah dengan jenis dan konsentrasi koagulan yang berbeda	84
Lampiran 15. Borang analisis sensoris hedonik tahu tolo merah	87
Lampiran 16. Dokumentasi proses pembuatan tahu	88