

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR RUMUS	xi
DAFTAR SIMBOL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Batasan Penelitian	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
1.6. Luaran Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Tempe Kedelai	7
2.2. Sari tempe.....	12
2.3. Sirup coklat.....	13
2.4. Karagenan.....	13
2.5. Pengujian Sensoris	14
2.6. Viskositas	16
2.7. Pengembangan Produk Menggunakan Metode Taguchi.....	17
BAB III. METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Objek Penelitian	22

3.2.	Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	22
3.3.	Sumber Data	22
3.4.	Alat dan Bahan Penelitian	23
3.5.	Tahapan Penelitian	25
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN		35
4.1.	Gambaran Umum Objek Penelitian	35
4.2.	Penelitian Pendahuluan	36
4.3.	Penentuan Faktor dan Level	39
4.4.	Proses Pembuatan Minuman Sari Tempe.....	40
4.5.	Penentuan Parameter Respon	42
4.6.	Penentuan Matriks Ortogonal.....	43
4.7.	Perlakuan Eksperimen	43
4.8.	Hasil Olah Data Respon Parameter	45
4.9.	Analisis Respon Parameter.....	47
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....		57
5.1.	Kesimpulan.....	57
5.2.	Saran	58
DAFTAR PUSTAKA		59
LAMPIRAN.....		62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Tempe kedelai setelah mengalami fermentasi	7
Gambar 2.2. Diagram Alir Pembuatan Tempe Teknik Dua Kali Pemanasan.....	8
Gambar 3.1. Diagram Alir Penelitian	34
Gambar 4.1. Diagram Laba-Laba Kontrol	39
Gambar 4.2. Grafik pengaruh SNR terhadap atribut kenampakan	47
Gambar 4.3. Grafik pengaruh SNR terhadap atribut aroma	48
Gambar 4.4. Grafik pengaruh SNR terhadap atribut rasa	50
Gambar 4.5. Grafik pengaruh SNR terhadap atribut <i>mouthfeel</i>	51
Gambar 4.6. Grafik pengaruh SNR terhadap atribut <i>after taste</i>	52
Gambar 4.7. Grafik pengaruh SNR terhadap atribut keseluruhan	53
Gambar 4.8. Grafik pengaruh SNR terhadap viskositas	53
Gambar 4.9. Diagram Laba-Laba Produk Kontrol dan Produk Terbaik.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Perubahan Kimia Tempe.....	11
Tabel 2.2. Perubahan Vitamin Tempe	12
Tabel 2.3. Komponen Sirup Cokelat.....	13
Tabel 3.1. Faktor dan Level Faktor	29
Tabel 3.2. Matriks Ortogonal $L_9(3^2)$	30
Tabel 4.1. Karakteristik Umur Jamur Tempe Segar	37
Tabel 4.2. Rata-Rata Hasil Pengujian Sensoris Kontrol	38
Tabel 4.3. Tabel Hasil Perhitungan <i>Signal Noise to Ratio</i>	46
Tabel 4.4. Tabel Hasil Optimasi Taguchi	55
Tabel 4.5. Rata-Rata SNR Produk Nilai Tertinggi dari Analisis Taguchi	55
Tabel 4.6. Rata-Rata Produk Kontrol dan Hasil dari Pengembangan Produk Terbaik	56

DAFTAR RUMUS

Rumus 2.1 Penamaan pada Matriks Orthogonal	19
Rumus 2.2 Rumus <i>Nominal is The Best</i>	21
Rumus 2.3 Rumus <i>Smaller is Better</i>	21
Rumus 2.4 Rumus <i>Larger is Better</i>	21

DAFTAR SIMBOL

L	<i>Latin Square</i>
a	Jumlah baris
b	Jumlah level
c	Jumlah kolom (faktor)
η	<i>Signal Noise to Ratio (SNR)</i>
n	Jumlah data
Y	hasil respon
S	standar deviasi

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Peta Proses Operasi Pembuatan Minuman Sari Tempe.....	63
Lampiran 2 Peta Proses Operasi Pembuatan Sirup Cokelat.....	64
Lampiran 3 Lembar Data Pengujian Sensoris.....	65
Lampiran 4 Penelitian Pendahuluan Kenampakan Tempe dan Ekstraknya.....	67
Lampiran 5 Hasil Respon Parameter.....	69
Lampiran 6 Rata-Rata SNR	78
Lampiran 7 Profil Panelis	79
Lampiran 8 Diagram Lingkaran Persentase Profil Panelis	81
Lampiran 9 Pelaksanaan Pengujian Sensoris.....	84