

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| HALAMAN BEBAS PLAGIASI | iii |
| 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..... | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3. Tujuan penelitian..... | 3 |
| 1.4. Manfaat Penelitian..... | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| 2.1. Kedelai (<i>Glycine max</i> (L.) Merr)..... | 5 |
| 2.2. Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC)..... | 6 |
| 2.3. Tempe..... | 9 |
| 2.3.1. Tempe <i>Mixed Grain</i> | 11 |
| 2.3.2. Fermentasi Tempe..... | 12 |
| 2.3.3. Manfaat Fungsional Tempe..... | 16 |
| 2.4. <i>Brownies</i> Kukus..... | 18 |
| 2.5. Hipotesis | 22 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 23 |
| 3.1. Bahan..... | 23 |
| 3.2. Alat | 24 |
| 3.3. Waktu dan Tempat Penelitian | 24 |
| 3.4. Tahapan Penelitian | 25 |
| 3.4.1. Pembuatan Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> | 26 |
| 3.4.2. Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> | 29 |
| 3.4.3. Analisis Sensoris <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> | 31 |
| 3.4.4. Analisis Sifat Fisikokimia dan Antioksidan <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> | 32 |
| 3.5. Rancangan Percobaan..... | 33 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 35 |
| 4.1. Sifat Sensoris <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> | 35 |
| 4.1.1. Warna | 35 |
| 4.1.2. Aroma..... | 36 |
| 4.1.3. Rasa..... | 37 |

| | | |
|---------------------------------|---|----|
| 4.1.4. | Tekstur..... | 39 |
| 4.1.5. | <i>Aftertaste</i> | 40 |
| 4.1.6. | Keseluruhan..... | 41 |
| 4.1.7. | Penentuan formula terpilih <i>brownies</i> kukus substitusi tepung tempe <i>mixed grain</i> | 42 |
| 4.2. | Sifat Fisik <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> | 43 |
| 4.2.1. | Warna | 44 |
| 4.2.2. | Tekstur Kekerasan (<i>Hardness</i>)..... | 46 |
| 4.3. | Sifat Kimia <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> .. | 48 |
| 4.3.1. | Kadar Air..... | 48 |
| 4.3.2. | Kadar abu | 49 |
| 4.3.3. | Kadar Protein | 49 |
| 4.3.4. | Kadar lemak | 50 |
| 4.3.5. | Kadar karbohidrat <i>by difference</i> | 50 |
| 4.4. | Aktivitas Antioksidan <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> | 51 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | | 53 |
| 5.1. | Kesimpulan..... | 53 |
| 5.2. | Saran..... | 54 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 55 |
| LAMPIRAN..... | | 64 |