

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	2
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Koro Pedang Putih	6
2.2 Kedelai.....	10
2.3 Senyawa Anti Gizi	12
2.4 Tempe <i>Mixed Grain</i> (Koro Pedang Putih dan Kedelai).....	14
2.4.1 Pembuatan Tempe <i>Mixed Grain</i>	16
2.5 Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i>	19
2.6 Aktivitas Antioksidan	21
2.6.1 Antioksidan Kedelai	23
2.6.2 Antioksidan Koro Pedang Putih.....	24
2.7 <i>Cookies</i>	26
2.7.1 Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	28
2.7.2 Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	36
3.1 Bahan Penelitian	36
3.2 Alat Penelitian	37

3.3	Waktu dan Tempat Penelitian	38
3.4	Tahapan Penelitian	38
3.4.1	Pembuatan Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i>	39
3.4.2	Formulasi <i>Cookies</i> dengan Variasi Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i>	42
3.4.3	Analisis sensoris semua formula <i>cookies</i> tepung tempe <i>mixed grain</i>	44
3.4.4	Analisis fisik <i>cookies</i> tepung tempe <i>mixed grain</i> terpilih	45
3.4.5	Analisis kimia <i>cookies</i> tepung tempe <i>mixed grain</i> terpilih (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat <i>by difference</i>) dengan metode AOAC.....	46
3.4.6	Analisis fungsional (aktivitas antioksidan) <i>cookies</i> tepung tempe <i>mixed grain</i> terpilih dengan metode DPPH	47
3.5	Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		49
4.1	Analisis Sensoris Seluruh Formula <i>Cookies</i> Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i>	49
4.1.1	Atribut Warna	50
4.1.2	Atribut Aroma	51
4.1.3	Atribut Rasa.....	51
4.1.4	Atribut Tekstur	52
4.1.5	Atribut <i>Aftertaste</i>	53
4.1.6	Atribut Keseluruhan	54
4.1.7	Penentuan Perlakuan Terbaik.....	55
4.2	Analisis Fisik <i>Cookies</i> Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> 25%.....	56
4.2.1	Uji Warna.....	56
4.2.2	Uji Tekstur.....	58
4.3	Analisis Kimia <i>Cookies</i> Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> 25%	61
4.3.1	Analisis Kadar Air	61
4.3.2	Analisis Kadar Abu	62
4.3.3	Analisis Kadar Protein	63
4.3.4	Analisis Kadar Lemak	64
4.3.5	Analisis Kadar Karbohidrat <i>by-difference</i>	65
4.4	Analisis Fungsional <i>Cookies</i> Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> 25%.....	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		67
5.1.1	Kesimpulan	67
5.2	Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....		69
LAMPIRAN		77

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan gizi koro pedang putih.....	8
Tabel 2. 2 Kandungan asam amino esensial koro pedang putih.....	9
Tabel 2. 3 Komponen gizi kedelai per 100 gram bahan.....	11
Tabel 2. 4 Kandungan asam amino esensial biji kedelai	11
Tabel 2. 5 Kandungan gizi tempe kedelai, tempe koro pedang putih, dan tempe <i>mixed grain</i>	16
Tabel 2. 6 Hasil identifikasi isoflavon kedelai dan koro pedang rajang per 100 g bahan	25
Tabel 2. 7 Syarat mutu <i>cookies</i>	28
Tabel 3. 1 <i>Cookies</i> tepung tempe <i>mixed grain</i> dengan 5 formula.....	42
Tabel 4. 1 Tingkat kesukaan seluruh formula <i>cookies</i> tepung tempe <i>mixed grain</i>	49
Tabel 4. 2 Uji warna <i>cookies</i> tepung tempe <i>mixed grain</i> 25%.....	56
Tabel 4. 3 Uji tekstur <i>cookies</i> tepung tempe <i>mixed grain</i> 25%.....	58
Tabel 4. 4 Analisis kimia pada <i>cookies</i> tepung tempe <i>mixed grain</i> 25%.....	61
Tabel 4. 5 Sifat fungsional <i>cookies</i> tepung tempe <i>mixed grain</i> 25%	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tanaman Koro Pedang Putih dan Biji Koro Pedang Putih.....	7
Gambar 2. 2 Tanaman Kedelai dan Biji Kedelai	10
Gambar 2. 3 Diagram Alir Pembuatan Tempe Mixed Grain (Sari, 2019)	17
Gambar 2.4 Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe Mixed Grain (Sari, 2019).....	19
Gambar 2.5 Tepung Tempe Mix Grain (Koro Pedang Putih dan Kedelai 1:1b/b) (Sari, 2019).....	20
Gambar 3. 1 Gaftar Alir Tahapan Penelitian.....	38
Gambar 3. 2 Gaftar Alir Pembuatan Tepung Tempe Mixed Grain (Sari, 2019 dimodifikasi)	40
Gambar 3. 3 Diagram Alir Pembuatan Cookies Tepung Tempe Mixed Grain	43
Gambar 4.1 Spider Web Uji Sensoris Cookies dengan Variasi Konsentrasi.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Pembuatan Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> dari Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.) dan Kedelai (<i>Glycine max</i> L.).....	77
Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan Cookies Tepung Tempe <i>Mixed Grain</i> dari Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.) dan Kedelai (<i>Glycine max</i> L.).	82
Lampiran 3. Prosedur Analisis Fisik	85
Lampiran 4. Prosedur Analisis Kimia dan Analisis Aktivitas Antioksidan.....	86
Lampiran 5. Analisis Statistik Uji Sensoris Seluruh 5 Formula <i>Cookies</i>	91