

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Halaman Pengesahan	iii
Pernyataan Bebas Plagiasi	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Intisari	xiii
Abstract	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Edamame	5
2.2. Pascapanen Edamame	7
2.3. Pengeringan Beku (<i>Freeze Drying</i>).....	8
2.4. Pengolahan Edamame Sebelum Pengeringan	10
2.5. Parameter Kualitas Edamame	13
2.5.1. Penampilan visual (ukuran dan warna).....	13
2.5.2. Tekstur dan rasa	14
2.5.3. Kandungan nutrisi.....	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	18
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	18
3.2. Alat Penelitian	18
3.3. Bahan Penelitian.....	23
3.4. Rancangan Penelitian	25
3.5. Prosedur Penelitian.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Kinetika Pengeringan	40
4.1.1. Laju pengeringan	40
4.1.2. Kondisi pengeringan	43
4.1.3. Perubahan fisik selama pengeringan.....	44
4.2. Pengaruh perlakuan <i>blanching</i>	52
4.2.1. Suhu selama <i>blanching</i>	52
4.2.2. Kadar air dan Randemen.....	53
4.2.3. Pengerutan	54
4.2.4. Perubahan warna.....	55
4.2.5. Tekstur	57
4.2.6. Foto SEM (<i>Scanning Electron Microscopy</i>).....	58

4.2.7. Hedonis-Organoleptis	62
4.2.8. Kadar Protein dan Klorofil	65
4.3. Perlakuan <i>Blanching</i> Terbaik	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1. Kesimpulan	68
5.2. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69