

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Lembar Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	x
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran.....	xiii
Intisari.....	xiv
Abstract.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Puding.....	6
2.2 Gelatin.....	11
2.2.1 Definisi Gelatin.....	11
2.2.2 Gelatin Sapi.....	14
2.2.3 Gelatin Kulit Ikan Tuna.....	16
2.3 Tempe.....	19
2.3.1 Tempe Kedelai.....	19
2.3.2 Tempe Koro Pedang.....	22
2.4 Hipotesis.....	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Bahan Penelitian.....	28
3.2 Alat Penelitian.....	29
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	29

3.4 Tahapan Penelitian.....	30
3.4.1 Pembuatan Gelatin Kulit Tuna Sirip Kuning.....	31
3.4.2 Pembuatan Tepung Tempe Campuran (Koro Pedang Putih dan Kedelai).....	34
3.4.3 Formulasi Puding Kombinasi Gelatin Kulit Tuna dengan Tepung Tempe Campuran.....	37
3.4.4 Metode Analisis Sensoris Puding.....	39
3.4.5 Metode Analisis Fisik dan Kimia Puding.....	40
3.4.6 Metode Analisis Aktivitas Antioksidan Puding.....	40
3.5 Rancangan Percobaan.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1 Analisis Sensoris (Uji Hedonik) Puding yang Diformulasi dengan Tepung Tempe Campuran (Koro Pedang Putih dan Kedelai) dengan Variasi Gelatin.....	42
4.1.1 Warna.....	45
4.1.2 Aroma.....	46
4.1.3 Rasa.....	48
4.1.4 Tekstur.....	50
4.1.5 <i>Aftertaste</i>	51
4.1.6 Keseluruhan.....	53
4.2 Analisis Fisik Puding yang Diformulasi dengan Tepung Tempe Campuran (Koro Pedang Putih dan Kedelai) dengan Variasi Gelatin.....	54
4.2.1 Pengukuran Warna.....	54
4.2.2 Kekuatan Gel Puding.....	59
4.2.3 Pengukuran Derajat Keasaman (pH).....	61
4.3 Analisis Kimia Puding yang Diformulasi dengan Tepung Tempe Campuran (Koro Pedang Putih dan Kedelai) dengan Variasi Gelatin.....	63
4.3.1 Analisis Proksimat.....	63
4.4 Analisis Aktivitas Antioksidan Puding yang Diformulasi dengan Tepung Tempe Campuran (Koro Pedang Putih dan Kedelai) dengan Variasi Gelatin.....	71



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN KULIT IKAN TUNA SIRIP KUNING (*Thunnus albacares*) DAN
TEPUNG TEMPE
CAMPURAN KORO PEDANG PUTIH (*Canavalia ensiformis*) DAN KEDELAI (*Glycine max*) TERHADAP
KARAKTERISTIK
PUDING**

Tia Nur Afifah, Dr. Andriati Ningrum, STP. M. Agr ; Prof. Dr. Ir. Sri Anggrahini, M.S.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
5.1 Kesimpulan.....	74
5.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN.....	82