

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR NOTASI	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Kedelai	6
2.2. Protein Kedelai	9
2.3. Tahu	10
2.4. Pembuatan Tahu	16
2.5. Jenis Penggumpal	25
2.6. Tekstur Tahu	29
2.7. Analisis Keseimbangan Energi	30
2.8. Metode Simulasi Model Arrhenius	31
2.9. Hipotesis	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
3.1. Bahan Penelitian	33
3.2. Alat Penelitian	33
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	40
3.4. Prosedur Penelitian	40
3.5. Analisa Data Penelitian	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	57
4.1. Perubahan Suhu Bubur Kedelai selama Proses Pemasakan	57
4.2. Tekstur Tahu	60
4.3. Rendemen Total Solid Berdasarkan Total Solid Bahan	75
4.4. pH	80
4.5. Analisis Keseimbangan Energi	83
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	88
5.1. Kesimpulan	88
5.2. Saran	89
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	94