

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengajuan.....	ii
Halaman Pengesahan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel.....	x
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran	xii
Intisari	xiii
Abstract.....	xiv

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Penelitian	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kedelai.....	6
2.2.1 Limbah Pengolahan Tempe.....	8
2.2.2 Kulit Ari Kedelai	8
2.2.3 Kandungan Protein Limbah Kulit Ari Kedelai.....	10

2.2.4	Kandungan Serat Kulit Ari Kedelai	13
2.3.2	Proses Pengolahan Kulit Ari Kedelai	15
2.3.2	Pengeringan Kulit Ari Kedelai	16
2.3.3	Penggilingan Kulit Ari Kedelai.....	18
2.3.4	Pengayakan Kulit Ari Kedelai.....	19
2.4	Kegunaan Tepung Kulit Ari Kedelai.....	19
2.5	Pengolahan Tepung Kulit Ari Kedelai.....	19
2.6	Metode Rancangan Acak Lengkap	20
2.7	Analisis Variansi (ANOVA) dan Metode Tukey.....	22

BAB III METODOLOGI

3.1	Obyek Penelitian	28
3.2	Variabel Penelitian	28
3.3	Data	29
3.4	Metode Pengumpulan Data	30
3.5	Tahapan Penelitian dan Analisis	30
3.5	Diagram Alir Penelitian.....	39

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1	Bahan Baku (Kulit Ari Kedelai).....	41
4.2	Proses Pembuatan Tepung Kulit Ari Kedelai.....	41
4.3	Uji Statistik Hasil Pembuatan Tepung Kulit Ari Kedelai	46
4.4	Hasil Uji Statistik Hasil Pembuatan Tepung Kulit Ari Kedelai.....	49
4.5	Pembuatan Kue Sus Dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai	57
4.6	Uji Sensoris Hedonik.....	60



BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan.....65

5.2 Saran.....65

DAFTAR PUSTAKA67

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Komposisi Zat Nutrisi Kulit Ari Kedelai	9
Tabel 3.1	Tabel rancangan acak pada pengolahan tepung kulit ari kedelai.....	32
Tabel 4.1	Rancangan acak pada pengolahan tepung kulit ari kedelai.....	44
Tabel 4.2	Kadar Air Tepung Kulit Ari Kedelai (%) Berdasarkan Perlakuan Suhu dan Waktu Pengeringan	51
Tabel 4.3	Kadar Protein Tepung Kulit Ari Kedelai (%) Berdasarkan Perlakuan Suhu dan Waktu Pengeringan	53
Tabel 4.4	Kadar Serat Tepung Kulit Ari Kedelai (%) Berdasarkan Perlakuan Suhu dan Waktu Pengeringan	55
Tabel 4.5	Perbedaan kandungan Tepung Kulit Ari Kedelai Lokal danTepung Kulit Ari Kedelai Impor	57
Tabel 4.6	Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue sus dengan Subtitusi Tepung Kulit Ari Kedelai	60
Tabel 4.7	Hasil Kue Sus Subtitusi Tepung Kulit Ari Kedelai, (Kontrol) 0%, (sampel 1) 10%, (Sampel 2) 20%, (Sampel 3) 30%.....	61
Tabel 4.8	Hasil Penilaian Uji Sensoris Hedonik.....	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kulit kedelai	8
Gambar 2.2	Kulit ari kedelai	8
Gambar 3.1	Diagram alir penelitian.....	39
Gambar 3.2	Diagram alir pengolahan tepung kulit ari kedelai	40
Gambar 3.3	Diagram alir pengolahan substitusi tepung kulit ari kedelai	41
Gambar 4.1	Kulit ari kedelai yang sudah dikeringkan.....	45
Gambar 4.2	Kulit ari kedelai yang sudah dilakukan penggilingan	46
Gambar 4.3	Kulit ari kedelai yang sudah dilakukan pengayakan.....	47
Gambar 4.4	Kadar Air Berdasarkan Perlakuan Suhu dan Waktu Pengeringan ...	50
Gambar 4.5	Kadar Protein Berdasarkan Perlakuan Suhu dan Waktu Pengeringan	52
Gambar 4.6	Kadar Serat Berdasarkan Perlakuan Suhu dan Waktu Pengeringan	54
Gambar 4.7	Perbandingan hasil uji sensoris hedonik untuk data mean Kontrol, Sampel 1, Sampel 2 dan Sampel 3	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Uji Proksimat
Lampiran 2	Analisis Deskriptif
Lampiran 3	Hasil Uji Normalitas
Lampiran 4	Hasil Uji Homogenitas
Lampiran 5	Hasil Uji ANOVA
Lampiran 6	Hasil Uji Tukey
Lampiran 7	Kuesioner Uji Hedonik
Lampiran 8	Hasil Uji Sensoris