

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI	v
RIWAYAT HIDUP	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	5
1. Bagi Industri	5
2. Bagi Masyarakat	5

3. Bagi Peneliti	5
G. Keterbaruan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Deskripsi Teoritis	8
1. Kedelai	8
2. Komposisi Zat Gizi Kedelai	9
3. Tahu	10
4. Komposisi Zat Gizi Tahu.....	11
5. Syarat Mutu Tahu	12
6. Jenis – Jenis Tahu Komersial	13
7. Tepung Tulang Ikan.....	14
8. Kandungan Zat Gizi Tepung Tulang Ikan Nila.....	15
9. Kalsium	15
10. Jeruk Nipis.....	18
B. Analisis Proksimat.....	18
1. Protein.....	19
2. Karbohidrat	19
3. Lemak	20
4. Mineral.....	20
5. Air.....	21
6. Serat Kasar	21
C. Uji Organoleptik.....	22
D. Kerangka Berfikir	24
E. Kerangka Konsep	25
F. Hipotesis Penelitian	25
BAB III METODELOGI PENELITIAN.....	27
A. Tempat Penelitian dan Waktu Penelitian.....	27
B. Bahan Dan Alat	27
1. Bahan	27
2. Alat	27
C. Penentuan Formulasi Uji.....	28

D. Rancangan Penelitian.....	28
E. Prosedur Penelitian	29
1. Pembuatan Tahu	29
2. Pembuatan Tepung Tulang Ikan.....	31
3. Pembuatan Tahu Dengan Tepung Tulang Ikan	33
F. Teknik Pengambilan Data.....	34
G. Analisis Penelitian	34
1. Uji Proksimat.....	34
2. Uji Organoleptik.....	37
H. Instrumen Penelitian	40
1. Definisi Operasional	40
a. Organoleptik	40
b. Analisis Zat Gizi	40
BAB IV HASIL PENELITIAN	41
A. Penentuan Formulasi Pembuatan Tahu.....	41
1. Penelitian Pendahuluan.....	41
2. Penelitian Lanjutan	42
B. Uji Organoleptik Tahu dengan Tepung Tulang Ikan.....	43
1. Uji Mutu Hedonik.....	43
a. Rasa.....	44
b. Aroma	45
c. Warna.....	45
d. Tekstur 1.....	46
e. Tekstur 2.....	46
2. Uji Hedonik.....	47
a. Rasa.....	48
b. Aroma	48
c. Warna.....	49
d. Tekstur 1.....	49
e. Tekstur 2.....	50
f. Keseluruhan.....	50

C. Uji Nilai Gizi.....	51
1. Karbohidrat	52
2. Protein.....	53
3. Lemak	53
4. Serat	54
5. Kadar Air.....	54
6. Kadar Abu.....	54
7. Kalsium.....	55
BAB V PEMBAHASAN	56
A. Deskripsi Produk.....	56
B. Analisis Organoleptik Tahu	56
1. Rasa.....	56
2. Aroma	58
3. Warna.....	58
4. Tekstur 1	60
5. Tekstur 2	61
C. Analisis Nilai Gizi	62
1. Karbohidrat	62
2. Protein.....	63
3. Lemak	64
4. Serat.....	65
5. Kadar Air.....	66
6. Kadar Abu.....	67
7. Kalsium.....	68
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
A. Kesimpulan	70
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN	79