

## DAFTAR ISI

	hlm.
<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>SURAT PERNYATAAN</b>	ii
<b>ABSTRAK</b>	iii
<b>PENGESAHAN SKRIPSI</b>	iv
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN</b>	v
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	vi
<b>KATA PENGANTAR</b>	vii
<b>DAFTAR IS</b>	x
<b>DAFTAR TABEL</b>	xi
<b>LAMPIRAN</b>	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Perumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian	8
1. Tujuan Umum	8
2 Tujuan Khusus	9
1.6 Manfaat Penelitian	9
<b>BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
2.1 Kerang teori	10
2.1.1 Tahu	10
2. Kandungan gizi	11
3. Aneka tahu	12
4. Kedelai	16
5. CaCl <sub>2</sub>	19
6. Daya terima	19
7. Uji organoleptik	19
2.3 Kerangka berpikir	22
2.4 Kerangka konsep	22
2.5 Hipotesis	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	24
2. Ruang lingkup penelitian	24
3. Pembuatan tahu	24
4. Uji organoleptik	24
3.2 Jenis penelitian	24
3.3 Pengambilan sampel	30
3.4. Sumber data	31
3.5 Instrumen penelitian	31
3.6 Analisis data	36
3.7 Uji statistik	37
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	
4.1 Keterbatasan penelitian	43
4.2 Deskripsi data	43

4.3	Analisis data	46
<b>BAB V</b>	<b>PEMBAHASAN</b>	
5.1	Penelitian pendahuluan	49
5.2	Penelitian utama	50
5.3	Penelitian organoleptik	50
5.4	Penelitian terhadap tingkat kesukaan	52
<b>BAB VI</b>	<b>PENUTUP</b>	
6.1	Kesimpulan	54
6.2	Saran	55
<b>DAFTARPUSTAKA</b>		56
<b>LAMPIRAN</b>		58