

DAFTAR ISI

	Halaman
UCAPAN TERIMA KASIH.....	i
ABSTRAK.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Pembatasan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1. Tujuan Umum.....	3
1.3.1. Tujuan Khusus.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
1.5. Hipotesis Penelitian.....	4
1.6. Keterbaruan Penelitian.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Vegetarian.....	9
2.2. Daging Analog.....	9
2.3. Tempe.....	10
2.4. Vitamin B12.....	11
2.5. Analisis Organoleptik.....	14
2.5.1. Uji Mutu Hedonik.....	14
2.5.2. Uji Hedonik.....	16
2.6. Analisis Vitamin B12.....	16
2.7. Analisis Proksimat.....	16
2.7.1. Analisis Kadar Protein.....	17
2.7.2. Analisis Kadar Lemak.....	17
2.7.3. Analisis Kadar Karbohidrat.....	17
2.7.4. Analisis Kadar Air.....	18
2.7.5. Analisis Kadar Abu.....	18
2.8. Analisis Angka Lempeng Total.....	18
2.9. Kerangka Berpikir.....	19
2.10. Kerangka Konsep.....	20
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	21
3.1. Desain, Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
3.2. Bahan dan Alat Penelitian.....	21
3.3. Tahapan Penelitian.....	22

3.3.1. Penelitian Pendahuluan.....	22
3.3.2. Penelitian Utama.....	26
3.4. Definisi Operasional.....	30
3.5. Pengolahan dan Analisis Data.....	32
3.5.1. Analisis Statistik.....	32
BAB 4 HASIL PENELITIAN.....	33
4.1. Deskripsi Produk.....	33
4.2. Hasil Analisis Organoleptik.....	33
4.2.1. Mutu Hedonik.....	33
4.2.2. Hedonik.....	35
4.2.3. Produk Terbaik.....	37
4.3. Hasil Analisis Zat Gizi.....	40
4.3.1. Vitamin B12.....	40
4.3.2. Protein.....	40
4.3.3. Lemak.....	41
4.3.4. Karbohidrat.....	41
4.3.5. Kadar Air.....	41
4.3.6. Kadar Abu.....	41
4.4. Hasil Analisis Angka Lempeng Total.....	41
4.5. Hasil Analisis Harga Pokok Produksi.....	42
BAB 5 PEMBAHASAN.....	43
5.1. Deskripsi Produk.....	43
5.2. Hasil Analisis Organoleptik.....	44
5.2.1. Warna.....	44
5.2.2. Tekstur.....	45
5.2.3. Rasa.....	45
5.2.4. Aroma.....	46
5.2.5. Produk Terbaik.....	47
5.3. Analisis Zat Gizi.....	47
5.3.1. Vitamin B12.....	48
5.3.2. Protein.....	49
5.3.3. Lemak.....	50
5.3.4. Karbohidrat.....	51
5.3.5. Kadar Air.....	52
5.3.6. Kadar Abu.....	52
5.4. Hasil Analisis Angka Lempeng Total.....	52
5.5. Hasil Analisis Harga Pokok Produksi.....	53
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
6.1. Kesimpulan.....	54

6.2. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56