

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| LEMBAR PERSETUJUAN..... | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| RIWAYAT HIDUP PENULIS..... | vi |
| KATA PENGANTAR..... | vii |
| ABSTRAK..... | ix |
| ABSTRACT..... | x |
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR GAMBAR..... | xv |
| DAFTAR TABEL..... | xvi |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah..... | 3 |
| 1.3 Perumusan Masalah..... | 4 |
| 1.4 Tujuan Umum..... | 4 |
| 1.5 Tujuan Khusus..... | 4 |
| 1.6 Manfaat Penelitian..... | 4 |
| 1.7 Keterbaruan Penelitian..... | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 14 |
| 2.1 Vegetarian..... | 14 |
| 2.1.1 Definisi Vegetarian..... | 14 |
| 2.1.2 Pola Makan Vegetarian..... | 14 |
| 2.1.3 Manfaat Diet Vegetarian..... | 14 |
| 2.2 Kedelai Hitam (Glycine Soja) | 15 |
| 2.2.1 Tepung Kedelai Hitam..... | 15 |
| 2.3 Tempe..... | 19 |
| 2.3.1 Tepung Tempe..... | 22 |
| 2.4 Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) | 22 |
| 2.5 Dendeng..... | 24 |
| 2.5.1 Definisi Dendeng..... | 24 |
| 2.5.2 Standar Mutu Dendeng..... | 24 |
| 2.6 Bahan-bahan tambahan dalam pembuatan dendeng nabati..... | 25 |

| | |
|--|-----------|
| 2.6.1 Ketumbar..... | 25 |
| 2.6.2 Jinten..... | 25 |
| 2.6.3 Merica..... | 25 |
| 2.6.4 Bawang Putih..... | 26 |
| 2.6.5 Lengkuas..... | 26 |
| 2.6.6 Asam Jawa..... | 26 |
| 2.6.7 Kayu Manis..... | 27 |
| 2.6.8 Adas Manis..... | 27 |
| 2.6.9 Garam..... | 27 |
| 2.6.10 Gula..... | 28 |
| 2.7 Uji Oragnoleptik..... | 28 |
| 2.7.1 Uji Hedonik..... | 28 |
| 2.7.2 Mutu Hedonik..... | 29 |
| 2.8 Panelis..... | 29 |
| 2.9 Analisis Proksimat..... | 29 |
| 2.9.1 Kadar Protein..... | 29 |
| 2.9.2 Kadar Karbohidrat..... | 30 |
| 2.9.3 Kadar Lemak..... | 30 |
| 2.9.4 Kadar Air..... | 31 |
| 2.9.5 Kadar Abu..... | 32 |
| 2.10 Kerangka Berpikir..... | 32 |
| 2.11 Kerangka Konsep..... | 34 |
| 2.12 Hipotesis Penelitian..... | 35 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN..... | 35 |
| 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian..... | 36 |
| 3.2 Rancangan Penelitian..... | 36 |
| 3.3 Instrumen Penelitian..... | 36 |
| 3.3.1 Variabel..... | 36 |
| 3.4 Tahapan Penelitian..... | 37 |
| 3.4.1 Penelitian Pendahulu..... | 37 |
| 3.4.2 Pembuatan Dendeng Analog..... | 37 |
| 3.4.3 Penelitian Lanjutan..... | 37 |
| 3.5 Bahan dan Alat Penelitian..... | 38 |
| 3.6 Prosedur Penelitian..... | 40 |
| 3.6.1 Proseur Pembuatan Tempe Kedelai Hitam..... | 40 |
| 3.6.2 Prosedur Pembuatan Tepung Tempe Kedelai Hitam..... | 41 |
| 3.6.3 Prosedur Pembuatan Dendeng Analog..... | 41 |
| 3.7 Pengumpulan Data..... | 43 |
| 3.8 Prosedur Analisis Uji Proksimat..... | 44 |
| 3.8.1 Analisis Kadar Air..... | 44 |
| 3.8.3 Analisis Kadar Abu..... | 44 |
| 3.8.3 Analisis Kadar Protein..... | 44 |

| | |
|---|-----------|
| 3.8.4 Analisis Kadar Lemak..... | 45 |
| 3.8.5 Analisis Kadar Karbohidrat..... | 46 |
| 3.8.6 Analisis Kadar Serat..... | 46 |
| 3.9 Definisi Konseptual..... | 47 |
| 3.10 Pengolahan Data dan Analisis Data..... | 48 |
| 3.11 Definisi Operasional..... | 48 |
| 3.12 Organisasi Penelitian..... | 52 |
| 3.12.1 Ketua Peneliti..... | 52 |
| 3.12.2 Anggota Peneliti..... | 52 |
| 3.13 Biaya Penelitian..... | 52 |
| 3.14 Rencana Publikasi..... | 52 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN..... | 53 |
| 4.1 Formulasi dan Deskripsi Produk..... | 53 |
| 4.2 Nilai Gizi Produk..... | 54 |
| 4.2.1 Protein..... | 55 |
| 4.2.2 Lemak..... | 56 |
| 4.2.3 Karbohidrat..... | 56 |
| 4.2.4 Serat..... | 56 |
| 4.2.5 Kadar Air..... | 56 |
| 4.2.6 Kadar Abu..... | 57 |
| 4.3 Penilaian Hedonik Konsumen..... | 57 |
| 4.3.1 Warna..... | 58 |
| 4.3.2 Tekstur..... | 58 |
| 4.3.3 Rasa..... | 58 |
| 4.3.4 Aroma..... | 59 |
| BAB V PEMBAHASAN..... | 62 |
| 5.1 Formulasi dan Deskripsi Produk..... | 53 |
| 5.2 Nilai Gizi Produk..... | 54 |
| 5.2.1 Protein..... | 63 |
| 5.2.2 Lemak..... | 64 |
| 5.2.3 Karbohidrat..... | 65 |
| 5.2.4 Serat..... | 66 |
| 5.2.5 Kadar Air..... | 67 |
| 5.2.6 Kadar Abu..... | 69 |
| 5.3 Penilaian Hedonik Konsumen..... | 70 |
| 5.3.1 Warna..... | 70 |
| 5.3.2 Tekstur..... | 72 |
| 5.3.3 Rasa..... | 72 |
| 5.3.4 Aroma..... | 73 |
| 5.3.5 Penilaian Secara Keseluruhan (Overall)..... | 75 |

| | |
|---|-----------|
| 5.4 Keterbatasan Penelitian..... | 75 |
| BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN..... | 76 |
| 6.1 Kesimpulan..... | 76 |
| 6.2 Saran..... | 77 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 78 |
| LAMPIRAN..... | 89 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2.1 Kacang Kedelai Hitam..... | 16 |
| Gambar 2.2 Tempe..... | 19 |
| Gambar 2.3 Jantung Pisang..... | 23 |
| Gambar 2.4 Kerangka Berpikir..... | 33 |
| Gambar 2.5 Kerangka Konsep..... | 34 |
| Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Tempe Kedelai Hitam..... | 40 |
| Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe Kedelai Hitam..... | 41 |
| Gamabr 3.3 Diagram Alir Pembuatan Dendeng Analog..... | 42 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian..... | 5 |
| Tabel 2.1 Komposisi Gizi Kedelai Hitam Varietas Mallika per 100 gram..... | 17 |
| Tabel 2.2. Perbandingan Komposisi Kimia Pada Kedelai Hitam dan Tempe Kedelai Hitam..... | 17 |
| Tabel 2.3 Karakteristik Kimia Tepung Kedelai Hitam..... | 18 |
| Tabel 2.4 Komposisi Gizi Tempe Kedelai..... | 20 |
| Tabel 2.5 Komposisi Tempe dan Daging..... | 21 |
| Tabel 2.6 Komposisi Kimia dan Nilai Gizi Kedelai, Tempe dan Tepung Tempe.... | 22 |
| Tabel 2.7 Komposisi Gizi Jantung Pisang Segar..... | 24 |
| Tabel 2.8 Syarat Mutu Dendeng Sapi..... | 25 |
| Tabel 3.1 Formula Pembuatan Dendeng Analog..... | 37 |
| Tabel 3.2 Bahan-bahan Dasar Pembuatan Dendeng..... | 38 |
| Tabel 3.4 Definisi Operasional..... | 48 |
| Tabel 4.1 Nilai Zat Gizi Dendeng Analog..... | 54 |
| Tabel 4.2 Penilaian Hedonik Panelis Konsumen..... | 56 |
| Tabel 4.3 Harga Pokok Produksi..... | 59 |

LAMPIRAN

| | |
|---|-----|
| Lampiran 1. Proses Pembuatan Tempe Kedelai Hitam..... | 88 |
| Lampiran 2. Proses Pembuatan Tepung Tempe Kedelai Hitam..... | 89 |
| Lampiran 3. Proses Pembuatan Dendeng Analog..... | 90 |
| Lampiran 4. Desain Packaging Dendeng Analog Jantung Pisang..... | 91 |
| Lampiran 5. Perhitungan Takaran Saji, Informasi Nilai Gizi, dan Klaim Gizi..... | 91 |
| Lampiran 6. Dokumentasi Uji Hedonik Panelis Konsumen..... | 97 |
| Lampiran 7. Hasil Data Uji Hedonik Panelis Konsumen..... | 99 |
| Lampiran 8. Uji Statistik Nilai Zat Gizi..... | 105 |
| Lampiran 9. Uji Statistik Hedonik Panelis Konsumen..... | 112 |