

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	
LEMBAR PERNYATAAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI.....	iii
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR GRAFIK.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Pembatasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KERANGKA TEORI dan HIPOTESIS	
A. Deskripsi Teoritis.....	6
1. Tahu.....	6
a. Pengertian.....	6
b. Jenis-jenis Tahu.....	6

c. Manfaat.....	7
d. Syarat Mutu Tahu.....	11
e. Proses Pembuatan Tahu.....	11
f. Kerusakan Pada Tahu.....	15
2. Kayu Manis.....	17
a. Pengertian.....	17
b. Manfaat.....	19
c. Komposisi Gizi.....	20
3. Pengawetan Pangan.....	21
a. Pengertian.....	21
b. Tujuan Pengawetan.....	22
c. Jenis-jenis Pengawetan.....	22
4. Zat Gizi.....	23
a. Pengertian.....	23
b. Metode Pengujian.....	24
5. Daya Terima.....	27
a. Pengertian.....	27
b. Macam-macam Uji Untuk Daya Terima.....	32
6. Analisis Data.....	33
a. Rancangan Acak Lengkap (RAL).....	33
b. Analisis Sidik Ragam (ANOVA).....	34
c. Uji Bonferroni.....	36
7. Masa Simpan.....	36
a. Pengertian.....	36

b. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi.....	36
c. Cara menentukan Masa Simpan.....	37
B. Kerangka Berfikir.....	38
C. Kerangka Konsep.....	39
D. Hipotesis.....	39
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	40
1. Pembuatan Tahu Kayu manis.....	40
2. Uji Daya Terima (Uji Organoleptik).....	40
3. Uji Masa Simpan (Uji Studi Waktu Nyata).....	40
4. Uji Nilai Gizi (Uji Proksimat).....	40
B. Alat dan Bahan.....	40
1. Alat.....	40
2. Bahan.....	41
C. Instrumen Penelitian.....	41
1. Variabel.....	41
a. Variabel Dependen.....	41
b. Variabel Indenden.....	41
2. Definisi Konseptual dan Operasional.....	42
a. Tahu Kayu Manis.....	42
b. Daya Terima.....	42
c. Zat Gizi.....	42
d. Masa Simpan.....	42

D. Jenis Penelitian.....	42
1. Rancangan Penelitian.....	42
2. Penelitian Utama.....	44
3. Penelitian Daya Terima.....	47
a. Teknik Pengambilan Sampel.....	47
b. Uji Organoleptik.....	47
c. Teknik Analisa Data.....	49
4. Penelitian Masa Simpan.....	49
5. Penelitian Nilai Gizi.....	50
a. Kadar Air.....	50
b. Kadar Protein.....	51
c. Kadar Lemak.....	52
d. Kadar Serat Kasar.....	53
e. Kadar Abu.....	54
f. Kadar Karbohidrat.....	54
 BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Deskripsi Data.....	55
1. Penelitian Utama.....	55
B. Analisa Data.....	56
1. Penilaian Mutu Hedonik.....	56
2. Penilaian Hedonik.....	63
3. Penilaian Kesukaan Keseluruhan.....	70
C. Analisis Uji Masa Simpan.....	72
1. Sampel T0.....	72

2. Sampel T1.....	73
3. Sampel T2.....	74
4. Sampel T3.....	75
D. Analisis Zat Gizi.....	76
<b>BAB V PEMBAHASAN</b>	
A. Penelitian Utama.....	77
B. Deskripsi Produk.....	77
C. Penelitian Organoleptik.....	78
1. Terhadap Rasa.....	78
2. Terhadap Warna.....	79
3. Terhadap Aroma.....	79
4. Terhadap Tekstur.....	80
D. Penelitian Masa Simpan.....	81
E. Komposisi Zat Gizi Tahu Kayu Manis.....	82
1. Komposisi Kadar Air.....	82
2. Komposisi Kadar Abu.....	82
3. Komposisi Kadar Protein.....	83
4. Komposisi Kadar Lemak.....	83
5. Komposisi Kadar Karbohidrat.....	83
F. Faktor-faktor Kendala Dalam Penelitian.....	84

**BAB VI KESIMPULAN dan SARAN**

A. Kesimpulan.....	88
B. Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA.....	90
LAMPIRAN.....	92