

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
LEMBAR HASIL FINAL	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Batasan Masalah	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Meat Analog.....	5
2.2 Isolat Protein Kedelai.....	6
2.4 Pati Jagung	9
2.5 Proses Ekstrusi	10
2.5.1 Perubahan Selama Proses Ekstrusi.....	12
2.6 Ekstruder	13
2.7 Penelitian Terdahulu	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Waktu dan Tempat	16
3.2 Alat dan Bahan.....	16
3.2.1 Alat.....	16
3.2.2 Bahan	16
3.3 Rancangan Penelitian	16
3.3.1 Flowchart Rancangan Penelitian	17
3.4 Diagram Alir Pembuatan TVP Tepung Komposit.....	18
3.5 Parameter Pengamatan	19
3.5.1 Prosedur Analisa.....	19

3.6	Analisis Statistik.....	22
BAB IV		23
PEMBAHASAN		23
4.1	Produksi TVP (<i>Textured Vegetable Protein</i>).....	23
4.2	Karakteristik Produk TVP (<i>Textured Vegetable Protein</i>).....	24
4.2.1	Tekstur.....	25
4.2.2	Kadar Air.....	26
4.2.3	WHC (<i>Water Holding Capacity</i>).....	27
4.2.4	OHC (<i>Oil Holding Capacity</i>).....	29
4.2.5	Organoleptik.....	30
4.2.5.1	Tekstur.....	30
4.2.5.2	Rasa.....	31
4.2.5.3	Aroma.....	32
4.2.5.4	Overall.....	33
BAB V		35
KESIMPULAN DAN SARAN		35
5.1	Kesimpulan.....	35
5.2	Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA		36
LAMPIRAN		39

