

DAFTAR ISI

LEMBAR IDENTITAS DAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS HASIL PENELITIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
RINGKASAN PENELITIAN.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Hasil yang Diharapkan.....	2
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pendekatan Teoritis dan Empiris.....	4
2.1.1 Kandungan Gizi dan Pemanfaatan Tahu Tradisional	4
2.1.2 Pemanfaatan Ampas Sisa Pembuatan Tahu Nir Limbah.....	7
2.1.3 Tepung Kedelai.....	8
2.1.4 Tepung Terigu	8
2.1.5 Kadar Air dan Kadar Abu dalam Bahan Pangan	10
2.1.6 Serat Pangan (<i>Dietary Fiber</i>).....	11
2.1.7 Protein	12
2.1.8 Angka Lempeng Total (ALT) dan <i>Eschericia Coli (E.coli)</i>	12
2.1.9 Pengujian Organoleptik	12
2.1.10 Hasil Penelitian Terdahulu	16
2.2 Kerangka Konsep	17
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Pendekatan Penelitian.....	16
3.2 Lokasi dan Jangka Waktu.....	16
3.3 Teknik Pengambilan dan Pengumpulan Data.....	16
3.3.1 Observasi.....	16
3.3.2 Wawancara.....	17
3.3.3 Uji Hedonik	17
3.3.4 Dokumentasi	19

3.4	Analisis Data.....	19
3.4.1	Reduksi Data	19
3.4.2	Analisa Data Laboratorium	19
3.4.3	Analisa Hasil Uji Hedonik	19
3.4.4	Perhitungan Nilai Keuntungan.....	20
3.4.5	Penyajian Data	21
3.4.6	Verifikasi Data dan Penarikan Kesimpulan	21
3.5	Proses Pengeringan dan Penepungan Ampas Tahu Nir Limbah.....	23
BAB IV	GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	
4.1	Kabupaten Probolinggo	25
4.1.1	Batas Wilayah Administratif	26
4.1.2	Gambaran Umum Penduduk	27
4.1.3	Gambaran Pengrajin Tahu Nir Limbah di Kabupaten Probolinggo ...	28
4.2	Kota Batu	29
4.2.1	Batas Wilayah Administratif	30
4.2.2	Gambaran Umum Penduduk	31
4.2.3	Gambaran Pengrajin Tahu Nir Limbah di Kota Batu	32
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1	Analisa Hasil Uji Laboratorium	34
5.2	Uji Hedonik	36
5.2.1	Persiapan Uji Hedonik	36
5.2.2	Pelaksanaan Uji Hedonik	40
5.2.3	Tanggapan Hasil Formulasi oleh Panelis	45
5.2.4	Perhitungan dan Analisa Hasil Uji Hedonik	45
5.3	Perhitungan Keuntungan	51
BAB V	PENUTUP	
6.1	Kesimpulan	54
6.2	Rekomendasi	55

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Perbandingan Gizi Tahu dan Ampas Tahu Tradisional	5
Tabel 2.2	Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan	10
Tabel 3.1	Instrumen Penelitian Uji Hedonik	17
Tabel 4.1	Sebaran Penduduk per Kecamatan Kabupaten Probolinggo	28
Tabel 5.1	Hasil Uji Laboratorium	34
Tabel 5.2	Rekapitulasi Hasil Penilaian Panelis Formulasi Kue Kering 100% Tepung Kedelai	42
Tabel 5.3	Rekapitulasi Hasil Penilaian Panelis Formulasi Kue Kering 100% Tepung Terigu	43
Tabel 5.4	Hasil Perhitungan Nilai Sensori Formulasi Kue Kering 100% Tepung Kedelai	47
Tabel 5.5	Hasil Perhitungan Nilai Sensori Formulasi Kue Kering 100% Tepung Terigu	48
Tabel 5.6	Rekapitulasi Tingkat Kesukaan Tekstur Formulasi Kue Kering 100% Tepung Kedelai	50
Tabel 5.7	Hasil Perhitungan Nilai Sensori Tekstur Formulasi Kue Kering 100% Tepung Kedelai	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Proses Perolehan Ampas Tahu Tradisional.....	4
Gambar 2.2	Kerupuk Ampas Tahu dan Tempe Gembus	7
Gambar 2.3	Perolehan Ampas Tahu Nir Limbah	7
Gambar 3.1	Alat Pengering	24
Gambar 3.2	Alat Penepungan	24
Gambar 4.1	Batas Wilayah Administratif Kabupaten Probolinggo	27
Gambar 4.2	Pelatihan Tahu Nir Limbah	29
Gambar 4.3	Batas Administratif Kota Batu	31
Gambar 4.4	Proses Pembuatan Tahu Nir Limbah	32
Gambar 5.1	Cake Berbahan Dasar 100% Tepung Kedelai	37
Gambar 5.2	Cake Berbahan Dasar 50% Tepung Kedelai dan 50% Tepung Terigu ...	38
Gambar 5.3	Kue Kering Berbahan Dasar 50% Tepung Kedelai dan 50% Tepung Terigu ...	39
Gambar 5.4	Penyajian Hasil Formulasi	41
Gambar 5.5	Sebaran Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Formulasi Kue Kering 100% Tepung Kedelai	44
Gambar 5.6	Sebaran Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Formulasi Kue Kering 100% Tepung Terigu	45
Gambar 5.7	Grafik Rekapitulasi Perhitungan Nilai Sensori	49

DAFTAR LAMPIRAN

1. Daftar Pustaka
2. Tabel Lamp.1 Perhitungan BEP Pembelian Alat Pengeringn dan Penepungan (1 cetakan per hari)
3. Tabel Lamp.2 Perhitungan BEP Pembelian Alat Pengeringn dan Penepungan (2 cetakan per hari)
4. Tabel Lamp.3 Perhitungan BEP Pembelian Alat Pengeringn dan Penepungan (3 cetakan per hari)
5. Tabel Lamp.4 Perhitungan BEP Pembelian Alat Pengeringn dan Penepungan (4 cetakan per hari)
6. Hasil Laboratorium
7. Daftar Riwayat Hidup Tenaga Ahli