

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR SINGKATAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Rumusan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.4.1 Tujuan Umum	6
1.4.2 Tujuan Khusus	7
1.5 Manfaat Penelitian	7
1.5.1 Bagi Masyarakat	7
1.5.2 Bagi Peneliti	7
1.5.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pangan Lokal	8
2.2 Lamtoro	8
2.2.1 Lamtoro Lokal	9
2.2.2 Klasifikasi dan Morfologi Lamtoro	10
2.2.3 Kegunaan Lamtoro	12
2.2.4 Kandungan Gizi Biji Lamtoro	12
2.3 Kedelai	13
2.3.1 Klasifikasi dan Morfologi Kedelai	14
2.3.2 Kandungan Zat Gizi Kedelai	15
2.4 Tempe	16
2.4.1 Jenis-Jenis Tempe	17
2.4.2 Mutu Tempe	18
2.4.3 Nilai Gizi Tempe	19
2.4.4 Pembuatan Tempe	21
2.4.5 Manfaat Tempe	25

2.5 Tempe Lamtoro	26
2.5.1 Kandungan Gizi Tempe Lamtoro	26
2.5.2 Pembuatan Tempe Lamtoro	27
2.6 Protein	27
2.6.1 Analisis Protein	28
2.6.1.1 Analisis Protein Kualitatif	28
2.6.1.2 Analisis Protein Kuantitatif	29
2.7 Daya Terima atau Tingkat Kesukaan	31
2.7.1 Uji Organoleptik	31
2.7.2 Uji Hedonik	32
2.7.2 Panelis	34
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
3.1 Kerangka Konseptual	38
BAB 4 METODE PENELITIAN	
4.1 Desain Penelitian	41
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	42
4.2.1 Waktu	42
4.2.2 Tempat	42
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian	42
4.3.1 Sampel	42
4.3.2 Besar Sampel	43
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	44
4.4.1 Variabel Penelitian	44
4.4.2 Definisi Operasional	45
4.5 Kerangka Operasional Penelitian	46
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	48
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data	48
4.6.2 Instrumen Pembuatan Formulasi Lamtoro Kedelai	48
4.6.3 Instrumen Uji Daya Terima	49
4.6.4 Instrumen Uji Kandungan Protein	51
4.8 Teknik Analisis Data	55
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Hasil	56
5.1.1 Formulasi Tempe Lamtoro	56
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Formulasi Tempe Lamtoro	58
5.1.3 Hasil Uji Kandungan Protein Formulasi Tempe Lamtoro	62
5.2 Pembahasan	64
5.2.1 Formulasi Tempe Lamtoro	64
5.2.2 Hasil Uji Organoleptik Formulasi Tempe Lamtoro	66
5.2.2.1 Tekstur	66
5.2.2.2 Warna	67
5.2.2.3 Aroma	68

5.2.2.4 Rasa	69
5.2.3 Analisis Kandungan Protein	70
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan.....	74
6.2 Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Biji Lamtoro.....	12
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Kedelai per 100 gram.....	16
Tabel 2.3 Berbagai Jenis Tempe Di Indonesia.....	17
Tabel 2.4 Berbagai Jenis Tempe yang dikonsumsi di Indonesia	17
Tabel 2.5 Syarat Mutu Tempe Menurut SNI 0-3144-2009	18
Tabel 2.6 Kandungan Zat Gizi Tempe Kedelai.....	20
Tabel 2.7 Kandungan Asam Amino Esensial (mg/g Nitrogen).....	21
Tabel 2.8 Kandungan Zat Gizi Tempe Lamtoro Murni	26
Tabel 4.1 Cara Pengukuran Dan Definisi Operasional	45
Tabel 4.2 Alat dan Bahan Pembuatan Formulasi Tempe Lamtoro	48
Tabel 5.1 Perbedaan Masing-Masing Formulasi Tempe Lamtoro yang Dihasilkan.....	57
Tabel 5.2 Penilaian Uji Organoleptik Pada Formulasi Tempe Lamtoro ..	58
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Kolmogorov-Smirnov</i> dan Uji <i>Lavene</i>	60
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	60
Tabel 5.5 Nilai Signifikansi Uji Lanjut <i>Mann Whitney</i> Terhadap Tekstur	61
Tabel 5.6 Nilai Signifikansi Uji Lanjut <i>Mann Whitney</i> Terhadap Warna	61
Tabel 5.7 Nilai Signifikansi Uji Lanjut <i>Mann Whitney</i> Terhadap Aroma	62
Tabel 5.8 Nilai Signifikansi Uji Lanjut <i>Mann Whitney</i> Terhadap Rasa...	62
Tabel 5.9 Rerata Kandungan Protein dalam 100 gram Formulasi Tempe Lamtoro	63
Tabel 5.10 Analisis Kandungan Protein menggunakan Uji Lanjut LSD ...	63

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Tanaman dan Biji Lamtoro	9

DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran 1 Formulir Uji Hedonik	80
Lampiran 2 Dokumentasi Pembuatan Formulasi Tempe Lamtoro	81
Lampiran 3 Dokumentasi Pengujian Kandungan Protein Formulasi Tempe Lamtoro.....	83
Lampiran 4 Hasil Uji Laboratorium Kandungan Protein.....	84
Lampiran 5 Analisis Statistik Kandungan Protein	86
Lampiran 6 Analisis Statistik Uji Organoleptik.....	87

DAFTAR SINGKATAN

BSN	: Badan Standarisasi Nasional
SNI	: Standar Nasional Indonesia
BDD	: Berat Dapat Di makan
TKPI	: Tabel Komposisi Pangan Indonesia
MR	: <i>Methyl Red</i>
BCG	: <i>Bromocresol Green</i>
RAL	: Rancangan Acak Lengkap
N	: Normalitas
IU	: <i>International Unit</i>