

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan	2
1.3.1. Tujuan Umum	2
1.3.2. Tujuan Khusus	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PEMBAHASAN	4
2.1 Tinjauan Pustaka	4
2.1.1 Kacang Kedelai	4
2.1.1.1 Pengolahan kacang kedelai	5
2.1.2 Mentega Kacang Kedelai	6
2.1.2.1 Pengolahan Mentega Kacang Kedelai	7
2.1.2.2 Masa Simpan Mentega Kacang Kedelai	7
2.1.3 Kacang Tanah	8
2.1.4 Mentega Kacang Tanah	9
2.1.4.1 Karakteristik Mentega Kacang Tanah	10
2.1.4.2 Pengolahan Mentega Kacang Tanah	11
2.1.5 Virgin Coconut Oil	11
2.1.5.1 Pengolahan <i>Virgin Coconut Oil</i>	13
2.1.5.2 Karakteristik <i>Virgin Coconut Oil</i>	13
2.1.6 Roti Manis	14
2.2 Pembahasan	16
2.2.1 Perbandingan mentega kacang tanah dan mentega kacang kedelai	16
2.2.1.1 Kandungan Nutrisi Pada Mentega Kacang Kedelai dan Mentega kacang Kedelai	16
2.2.1.2 Tekstur Analisis Mentega Kacang Tanah dan Mentega Kacang Kedelai	17
2.2.1.3 Kualitas Sensori Mentega Kacang Tanah dan Mentega Kacang Kedelai	18
2.2.2 Pengaruh VCO Terhadap Kandungan Nutrisi Biskuit Bayi dan Roti Manis	19
2.2.3 Pengaruh VCO Terhadap Masa Simpan Roti Manis	20
2.2.4 Potensi Penambahan VCO ke Mentega Kacang	22

BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	24
3.1 Kesimpulan.....	24
3.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	32



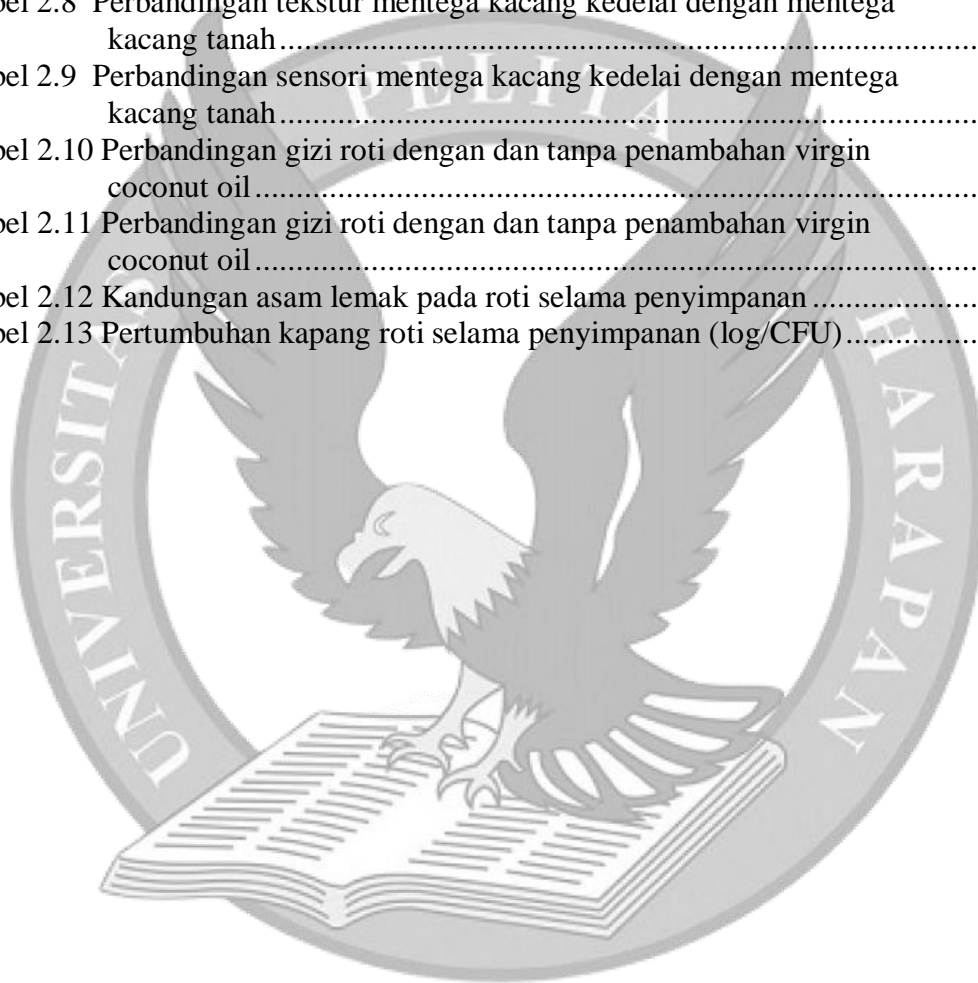
DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Diagram alir pembuatan mentega kacang kedelai.....	7
Gambar 2.2 Diagram alir pembuatan mentega kacang tanah.....	11
Gambar 2.3 Diagram alir pembuatan <i>virgin coconut oil</i>	13
Gambar 2.4 Diagram alir pembuatan roti manis	16



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Komposisi gizi 100 gram biji kedelai.....	5
Tabel 2.2 Kandungan gizi tiga jenis kacang tanah per 100g.....	8
Tabel 2.3 Syarat mutu mentega kacang	10
Tabel 2.4 Syarat mutu minyak kelapa virgin.....	12
Tabel 2.5 Karakteristik virgin coconut oil.....	14
Tabel 2.6 Syarat Mutu Roti Manis.....	15
Tabel 2.7 Kandungan nutrisi mentega kacang kedelai dan mentega kacang tanah (g/100g).....	16
Tabel 2.8 Perbandingan tekstur mentega kacang kedelai dengan mentega kacang tanah.....	18
Tabel 2.9 Perbandingan sensori mentega kacang kedelai dengan mentega kacang tanah.....	18
Tabel 2.10 Perbandingan gizi roti dengan dan tanpa penambahan virgin coconut oil.....	19
Tabel 2.11 Perbandingan gizi roti dengan dan tanpa penambahan virgin coconut oil.....	20
Tabel 2.12 Kandungan asam lemak pada roti selama penyimpanan	21
Tabel 2.13 Pertumbuhan kapang roti selama penyimpanan (log/CFU).....	21



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Turnitin	A-1
Lampiran B. Persyaratan Jurnal.....	B-1

