

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
2.1 Latar Belakang.....	1
2.2 Rumusan Masalah	3
2.3 Tujuan Penelitian.....	4
2.3.1 Tujuan Umum	4
2.3.2 Tujuan Khusus	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
3.1 Kukis	6
3.1.1 Tepung terigu	7
3.1.2 Lemak.....	7
3.1.3 Gula.....	8
3.1.4 Susu Bubuk.....	8
3.1.5 Bahan Pengembang.....	9
3.1.6 Telur.....	9
3.2 Ampas tahu.....	10
3.3 Umbi porang.....	10
3.4 Pengganti Lemak.....	12
3.5 Alpukat	13
3.6 ISP (<i>Isolate Soy Protein</i>).....	15
3.7 Serat	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
4.1 Bahan dan Alat	16
4.2 Metode Penelitian.....	17
4.2.1 Penelitian Pendahuluan	17
4.2.1.1 Pembuatan Tepung Ampas Tahu	17
4.2.2 Penelitian Utama	18
4.2.3 Rancangan Percobaan	19

4.2.4	Prosedur Analisis	21
4.2.4.1	Kadar Air (AOAC, 2005).....	21
4.2.4.2	Kadar Protein (AOAC, 2005).....	22
4.2.4.3	Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	22
4.2.4.4	Analisis Tepung Porang	23
4.2.4.5	Analisis Kukis	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		27
5.1	Verifikasi Taksonomi Alpukat Mentega	27
5.2	Karakteristik Tepung Porang.....	27
5.3	Karakteristik Ampas Tahu.....	28
5.4	Karakteristik Tepung Ampas Tahu	28
5.5	Pengaruh Rasio Tepung Porang dan Tepung Ampas Tahu serta Rasio Mentega dan Alpukat terhadap Karakteristik Kukis	30
5.5.1	Karakteristik Fisikokimia.....	30
5.5.1.1	Kadar Protein.....	30
5.5.1.2	Kadar Lemak	32
5.5.1.3	Kadar air	34
5.5.1.4	Hardness	37
5.5.1.5	Warna	38
5.5.2	Karakteristik Sensori.....	41
5.5.2.1	Aroma.....	41
5.5.2.2	Rasa	44
5.5.2.3	Warna	46
5.5.2.4	Kerenyahan.....	48
5.5.2.5	Kekerasan	50
5.5.2.6	Penerimaan Keseluruhan.....	51
5.6	Penentuan Formulasi Kukis Terpilih.....	52
5.7	Kadar Serat Kukis dengan Formulasi Terpilih.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		56
5.1	Kesimpulan.....	56
5.2	Saran	57
DAFTAR PUSTAKA		58
LAMPIRAN.....		65

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Bagian buah alpukat.....	14
Gambar 3.1 Diagram alir penelitian pendahuluan pembuatan tepung ampas tahu.....	17
Gambar 3.2 Diagram alir penelitian utama pembuatan kukis.....	19
Gambar 4.1 pengaruh berbagai rasio tepung porang : tepung ampas tahu dan rasio mentega : alpukat terhadap kadar protein kukis.....	31
Gambar 4.2 pengaruh berbagai rasio tepung porang : tepung ampas tahu dan rasio mentega : alpukat terhadap kadar lemak kukis	32
Gambar 4.3 Pengaruh rasio mentega : alpukat terhadap kadar air kukis	35
Gambar 4.4 Pengaruh rasio tepung porang : tepung ampas tahu terhadap kadar air kukis.....	35
Gambar 4.5 Pengaruh interaksi rasio tepung porang : tepung ampas tahu dan rasio mentega : alpukat terhadap <i>hardness</i> kukis	37
Gambar 4.6 Pengaruh interaksi rasio tepung porang : tepung ampas tahu dan rasio mentega : alpukat terhadap <i>lightness</i> kukis.....	39
Gambar 4.7 Pengaruh interaksi rasio tepung porang : tepung ampas tahu dan rasio mentega : alpukat terhadap <i>hue</i> kukis	40
Gambar 4.8 Pengaruh rasio mentega : alpukat terhadap penerimaan aroma kukis.....	42
Gambar 4.9 Pengaruh rasio tepung porang : tepung ampas tahu terhadap penerimaan aroma.....	42
Gambar 4.10 Pengaruh rasio mentega : alpukat terhadap aroma kukis	43
Gambar 4.11 Pengaruh interaksi rasio tepung porang : tepung ampas terhadap aroma kukis.....	43
Gambar 4.12 Pengaruh rasio mentega : alpukat terhadap penerimaan rasa kukis.....	44
Gambar 4.13 Pengaruh rasio mentega : alpukat terhadap rasa kukis.....	45
Gambar 4.14 Pengaruh rasio tepung porang : tepung ampas tahu terhadap rasa kukis.....	46
Gambar 4.15 Pengaruh interaksi rasio mentega : alpukat dan rasio tepung porang : tepung ampas tahu terhadap penerimaan warna kukis	47
Gambar 4.16 Pengaruh interaksi rasio mentega : alpukat dan rasio tepung porang : tepung ampas tahu terhadap warna kukis	48
Gambar 4.17 Pengaruh interaksi rasio mentega : alpukat terhadap penerimaan kerenyahan kukis	48
Gambar 4.18 Pengaruh interaksi rasio mentega : alpukat dan rasio tepung porang : tepung ampas tahu terhadap kerenyahan kukis	49
Gambar 4.19 Pengaruh interaksi rasio mentega : alpukat dan rasio tepung porang : tepung ampas tahu terhadap kekerasan kukis.....	50
Gambar 4.20 Pengaruh interaksi rasio mentega : alpukat dan rasio tepung porang : tepung ampas tahu terhadap kekerasan kukis.....	51

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Syarat mutu kukis	6
Tabel 3.1 Formulasi kukis.....	18
Tabel 3.2 Rancangan desain penelitian.....	20
Tabel 3.3 Skala uji hedonik.....	26
Tabel 3.4 Skala uji skoring kukis.....	26
Tabel 4.1 Kadar air dan kadar kalsium oksalat tepung porang komersial	27
Tabel 4.2 Kadar air dan kadar protein ampas tahu.....	28
Tabel 4.3 Kadar air dan protein tepung ampas tahu.....	29



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Verifikasi Taksonomi Alpukat Mentega	A-1
Lampiran B. Analisis Karakteristik Tepung Porang.....	B-1
Lampiran C. Analisis Ampas Tahu	C-1
Lampiran D. Analisis Tepung Ampas Tahu	D-1
Lampiran E. Lembar Uji Skoring dan Hedonik Kukis.....	E-1
Lampiran F. Kadar Protein Kukis	F-1
Lampiran G. Kadar Lemak Kukis.....	G-1
Lampiran H. Kadar Air Kukis	H-1
Lampiran I. <i>Hardness</i> Kukis	I-1
Lampiran J. <i>Hue</i> dan <i>lightness</i> kukis	J-1
Lampiran K. Uji Hedonik	K-1
Lampiran L. Uji Hedonik (Aroma)	L-1
Lampiran M. Uji Hedonik (Rasa).....	M-1
Lampiran N. Hasil Uji Hedonik (Warna)	N-1
Lampiran O. Uji Hedonik (Kerenyahan)	O-1
Lampiran P. Uji Hedonik (kekerasan).....	P-1
Lampiran Q. Uji Hedonik (Penerimaan Keseluruhan)	Q-1
Lampiran R. Uji Skoring (Aroma).....	R-1
Lampiran S. Uji Skoring (Rasa).....	S-1
Lampiran T. Uji Skoring (Warna)	T-1
Lampiran U. Uji Skoring (Kerenyahan)	U-1
Lampiran V. Uji Skoring (Kekerasan).....	V-1
Lampiran W. Hasil Uji Sensori.....	W-1
Lampiran X. Kadar Serat Kukis dengan Formulasi Terpilih.....	X-1
Lampiran Y. Dokumentasi Penelitian.....	Y-1