

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRACT.....	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kacang Merah.....	8
2.2 Jamur Tiram.....	10
2.3 Dendeng Tiruan.....	12
2.4 Bahan Pembuatan Dendeng.....	13
2.4.1 Tepung Terigu.....	14
2.4.2 Bawang Putih.....	14
2.4.3 Ketumbar.....	15
2.4.4 Lada.....	15
2.4.5 Gula Merah.....	15
2.4.6 Garam.....	16
2.5 Pengeringan Dendeng.....	16
2.6 Penyimpanan Dendeng.....	17
2.6.1 Bilangan Asam.....	19
2.6.2 Bilangan Peroksida.....	20
2.6.3 <i>Thiobarbituric Acid (TBA)</i>	21
2.6.4 Kadar Air.....	21
2.6.5 Aktivitas Air (A_w).....	23
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat.....	25
3.2 Metode Penelitian.....	26
3.2.1 Penelitian Tahap I.....	26
3.2.2 Penelitian Tahap II.....	28

	halaman
3.3 Prosedur Parameter Analisis.....	28
3.3.1 Uji Bilangan Asam (Apriyantono <i>et al.</i> , 1989).....	28
3.3.2 Uji Bilangan Peroksida (AOAC, 1997).....	29
3.3.3 Uji Bilangan TBA (Tarladgis <i>et al.</i> , 1960).....	29
3.3.4 Uji Aktivitas Air (Syarif dan Halid, 1993).....	30
3.3.5 Uji ALT (Angka Lempeng Total) (Harigan, 1998).....	30
3.3.6 Uji Proksimat.....	31
3.3.6.1 Kadar Air (AOAC, 2005).....	31
3.3.6.2 Kadar Abu (AOAC, 2005).....	31
3.3.6.3 Kadar Lemak (BSN, 1992).....	32
3.3.6.4 Kadar Protein (AOAC, 2005).....	32
3.3.6.5 Kadar Karbohidrat (<i>by difference</i>).....	33
3.3.7 Uji Organoleptik.....	34
3.3.7.1 Uji Skoring (Suryaningrum <i>et al.</i> , 2010).....	34
3.3.7.2 Uji Hedonik (Lawless dan Heymann, 2010).....	34
3.3.8 Uji Fisik.....	34
3.3.8.1 Rendemen (Rusmianto, 2007).....	34
3.3.8.2 Warna (Rusmianto, 2007).....	35
3.3.8.3 Tekstur (Rusmianto, 2007).....	36
3.4 Rancangan Percobaan.....	36
3.4.1 Rancangan percobaan Tahap I.....	36
3.4.2 Rancangan Percobaan Tahap II.....	39

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Penelitian Tahap I.....	41
4.1.1 Kadar Air.....	42
4.1.2 Kadar Protein.....	44
4.1.3 Kadar Aktivitas Air (A_w).....	47
4.1.4 Tekstur (<i>Hardness</i>).....	51
4.1.5 Warna.....	53
4.1.5.1 $^{\circ}Hue$	54
4.1.5.2 <i>Lightness</i>	55
4.1.6 Penentuan Rasio Formulasi dan Lama Pengeringan Terbaik ..	57
4.1.7 Uji Skoring.....	61
4.1.8 Uji Hedonik.....	62
4.1.9 Analisis Proksimat Dendeng Tiruan Terpilih.....	62
4.2 Analisis Penelitian Tahap II.....	63
4.2.1 Bilangan Asam.....	63
4.2.2 Bilangan Peroksida.....	65
4.2.3 Bilangan <i>Thiobarbituric Acid</i> (TBA).....	67
4.2.4 Kadar Air.....	69
4.2.5 Kadar Lemak.....	72
4.2.6 Aktivitas Air (A_w).....	74
4.2.7 Angka Lempeng Total (ALT).....	73
4.2.8 Penentuan Maksimal Umur Simpan.....	75

	halaman
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	76
5.2 Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN.....	83



DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Grafik isoterm sorpsi air pada produk makanan.....	22
Gambar 3.1 Diagram alir penelitian tahap I.....	27
Gambar 4.1 Kadar air dendeng tiruan penelitian tahap I.....	44
Gambar 4.2 Kadar protein dendeng tiruan penelitian tahap I.....	47
Gambar 4.3 Kadar A_w dendeng tiruan penelitian tahap I.....	50
Gambar 4.4 <i>Hardness</i> dendeng tiruan penelitian tahap I.....	53
Gambar 4.5 $^{\circ}Hue$ dendeng tiruan penelitian tahap I.....	55
Gambar 4.6 <i>Lightness</i> dendeng tiruan penelitian tahap I.....	58
Gambar 4.7 Bilangan asam dendeng tiruan penelitian tahap II.....	66
Gambar 4.8 Bilangan peroksida dendeng tiruan penelitian tahap II.....	68
Gambar 4.9 Bilangan TBA dendeng tiruan penelitian tahap II.....	69
Gambar 4.10 Kadar air dendeng tiruan penelitian tahap II.....	71
Gambar 4.11 Kadar lemak dendeng tiruan penelitian tahap II.....	73
Gambar 4.12 Aktivitas air (A_w) dendeng tiruan penelitian tahap II.....	74
Gambar 4.13 Angka lempeng total dendeng tiruan penelitian tahap II.....	76



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Kandungan zat gizi per 100g kacang merah.....	8
Tabel 2.2 Kandungan zat gizi per 100g jamur tiram.....	11
Tabel 3.1 Formulasi dendeng tiruan.....	28
Tabel 3.2 Parameter warna hasil perhitungan $^{\circ}Hue$	36
Tabel 3.3 Rancangan percobaan penelitian tahap I.....	37
Tabel 3.4 Rancangan percobaan uji organoleptik penelitian tahap I.....	39
Tabel 3.5 Rancangan percobaan penelitian tahap II.....	40
Tabel 4.1 Uji skoring dendeng.....	62
Tabel 4.2 Uji hedonik dendeng.....	64



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Hasil identifikasi kacang merah dan jamur tiram.....	A-1
Lampiran B	
Data hasil uji rendemen dendeng tiruan.....	B-1
Lampiran C	
Data hasil uji kadar air dendeng tiruan.....	C-1
Data statistik kadar air dendeng tiruan.....	C-4
Data <i>post hoc</i> kadar air dendeng tiruan.....	C-5
Lampiran D	
Data hasil uji kadar protein dendeng tiruan.....	D-1
Data statistik kadar protein dendeng tiruan.....	D-5
Data <i>post hoc</i> kadar protein dendeng tiruan.....	D-5
Lampiran E	
Data hasil uji kadar A_w dendeng tiruan.....	E-1
Data statistik kadar A_w dendeng tiruan.....	E-3
Data <i>post hoc</i> kadar A_w dendeng tiruan.....	E-4
Lampiran F	
Data hasil uji <i>Hardness</i> dendeng tiruan.....	F-1
Data statistik <i>Hardness</i> dendeng tiruan.....	F-3
Data <i>post hoc Hardness</i> dendeng tiruan.....	F-4
Lampiran G	
Data hasil uji warna dendeng tiruan.....	G-1
Data statistik $^{\circ}Hue$ dendeng tiruan.....	G-4
Data <i>post hoc</i> $^{\circ}Hue$ dendeng tiruan.....	G-5
Lampiran H	
Data statistik <i>lightness</i> dendeng tiruan.....	H-1
Data <i>post hoc lightness</i> dendeng tiruan.....	H-2
Lampiran I	
Kuesioner uji skoring.....	I-1
Kuesioner uji hedonik.....	I-2
Lampiran J	
Data statistik uji skoring dendeng.....	J-1
Data <i>independent samples test</i> uji skoring dendeng.....	J-2

Lampiran K	
Data statistik uji hedonik dendeng.....	K-1
Data <i>independent samples test</i> uji hedonik dendeng.....	K-2
Lampiran L	
Data hasil uji kadar air dendeng terbaik.....	L-1
Data hasil uji kadar lemak dendeng terbaik.....	L-1
Data hasil uji kadar abu dendeng terbaik.....	L-2
Data hasil uji kadar protein dendeng terbaik.....	L-3
Data hasil uji kadar karbohidrat dendeng terbaik.....	L-3
Lampiran M	
Data hasil uji bilangan asam terhadap umur simpan dendeng terbaik...M-1	
Data statistik bilangan asam terhadap umur simpan dendeng terbaik....M-3	
Data <i>post hoc</i> bilangan asam terhadap umur simpan dendeng terbaik...M-3	
Lampiran N	
Produk dendeng tiruan berdasarkan umur simpan.....	N-1
Lampiran O	
Data hasil uji bilangan peroksida terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	O-1
Data statistik bilangan peroksida terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	O-3
Data <i>post hoc</i> bilangan peroksida terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	O-3
Lampiran P	
Data hasil uji bilangan TBA terhadap umur simpan dendeng terbaik.....P-1	
Data statistik bilangan TBA terhadap umur simpan dendeng terbaik.....P-2	
Data <i>post hoc</i> bilangan TBA terhadap umur simpan dendeng terbaik.....P-2	
Lampiran Q	
Hasil uji kadar air terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	Q-1
Data statistik kadar air terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	Q-3
Data <i>post hoc</i> kadar air terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	Q-3
Lampiran R	
Data hasil uji kadar lemak terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	R-1
Data statistik kadar lemak terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	R-3
Data <i>post hoc</i> kadar lemak terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	R-3
Lampiran S	
Data hasil uji kadar A_w terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	S-1
Data statistik kadar A_w terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	S-2

	halaman
Data <i>post hoc</i> kadar A_w terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	S-2

Lampiran T

Data hasil uji angka lempeng total terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	T-1
Data statistik angka lempeng total terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	T-2
Data <i>post hoc</i> angka lempeng total terhadap umur simpan dendeng terbaik.....	T-2

