

# DAFTAR ISI

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 ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah .....	3
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PEMBAHASAN</b>	
2.1 Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1 Daging Analog.....	5
2.1.1.1 Daging Analog <i>Patty</i> .....	8
2.1.1.2 Daging Analog Nugget.....	8
2.1.1.3 Daging Analog Sosis .....	9
2.1.2 Jenis Bahan Daging Analog .....	9
2.1.2.1 Daging Analog Berbasis Kacang.....	9
2.1.2.2 Daging Analog Berbasis Sereal.....	10
2.1.2.3 Daging Analog Berbasis Umbi.....	11
2.1.2.4 Daging Analog Berbasis Mikroalga .....	11
2.1.3 Jenis Metode Pembuatan Daging Analog.....	12
2.1.3.1 Metode High Moisture Extrusion.....	12
2.1.3.2 Metode High Temperature Conical Shearing.....	13
2.1.3.3 Metode <i>Freeze Structuring</i> .....	14
2.2 Pembahasan .....	15
2.2.1 Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Fisikokimia Daging Analog .....	15
2.2.2 Pengaruh Metode Terhadap Karakteristik Fisikokimia Daging Analog .....	19
2.2.2.1 Pengaruh Suhu Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Daging Analog .....	19
2.2.2.2 Pengaruh Kecepatan <i>Screw</i> Terhadap Karakteristik Fisikokimia Daging Analog .....	21
2.2.2.3 Pengaruh Pengolahan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Fisikokimia Daging Analog.....	23

2.2.2.4 Pengaruh Penambahan Zat Aditif Terhadap Karakteristik Fisikokimia Daging Analog.....	27
<b>BAB III KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
3.1 Kesimpulan.....	29
3.2 Saran.....	30
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>31</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>34</b>



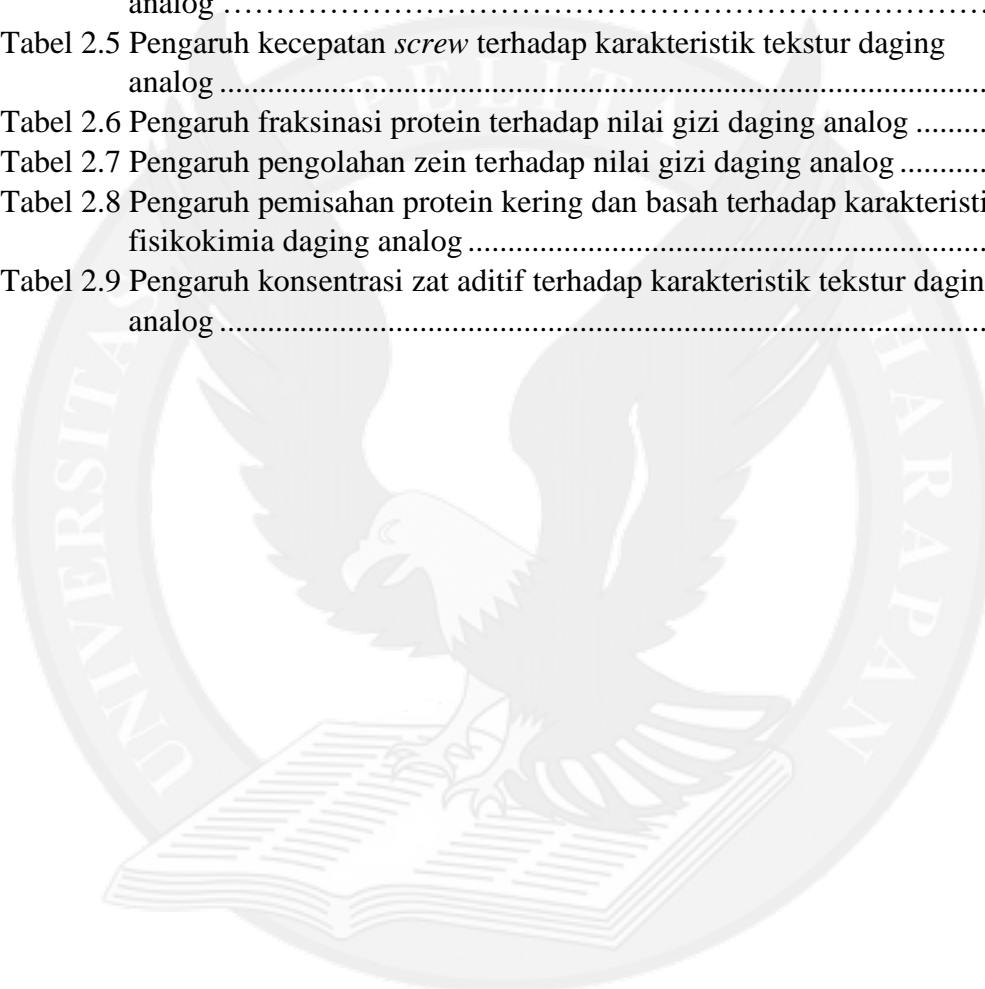
## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Screw Extruder</i> .....	13
Gambar 2.2 Mekanisme <i>High Temperature Conical Shearing</i> .....	14
Gambar 2.3 Mekanisme lemari pembeku .....	14
Gambar 2.4 Proses terbentuknya <i>cross linking</i> pada protein .....	21



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan kandungan asam amino esensial antara daging analog, sapi, babi, dan ayam .....	7
Tabel 2.2 Pengaruh rasio dan perbedaan bahan baku terhadap karakteristik tekstur daging analog .....	15
Tabel 2.3 Pengaruh rasio dan perbedaan bahan baku terhadap karakteristik proksimat daging analog .....	17
Tabel 2.4 Pengaruh suhu pemanasan terhadap karakteristik tekstur daging analog .....	19
Tabel 2.5 Pengaruh kecepatan <i>screw</i> terhadap karakteristik tekstur daging analog .....	22
Tabel 2.6 Pengaruh fraksinasi protein terhadap nilai gizi daging analog .....	24
Tabel 2.7 Pengaruh pengolahan zein terhadap nilai gizi daging analog .....	25
Tabel 2.8 Pengaruh pemisahan protein kering dan basah terhadap karakteristik fisikokimia daging analog .....	26
Tabel 2.9 Pengaruh konsentrasi zat aditif terhadap karakteristik tekstur daging analog .....	27



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. <i>Literature Review Requirements</i> .....	A-1
---	-----

