

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Kedelai.....	6
2.2. Abon	6
2.3. Vegan dan Vegetarian	8
2.4. Uji Organoleptik	10
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	12
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.2. Metode Penelitian	12
3.2.1 Jenis dan Sumber Data.....	12
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data	13
3.2.3 Teknik Penentuan Panelis	13
3.2.4 Teknik Analisis Data	13
3.2.5 Teknik Penyajian Data	14
3.3 Bahan- bahan Eksperimen	14
3.4 Peralatan	15
3.5 Tahap Pembuatan	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Hasil Uji Organoleptik Tesktur Abon.....	24
4.2. Hasil Uji Organoleptik Aroma Abon.....	24
4.3. Hasil Uji Organoleptik Rasa Abon.....	26
4.4. Hasil Akhir Keseluruhan	27
BAB V PENUTUP	28
5.1. Kesimpulan.....	28
5.2. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tabel Data Gizi Biji Kedelai.....	3
Tabel 4.1 Data Hasil Uji Organoleptik dari Segi Tekstur.....	24
Tabel 4.1 Data Hasil Uji Organoleptik dari Segi Aroma.....	25
Tabel 4.1 Data Hasil Uji Organoleptik dari Segi Rasa.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Sampel yang diterima Panelis	12
Gambar 3.2 Biji Kedelai yang Sudah dicuci Bersih.....	16
Gambar 3.3 Proses Pemplenderan Biji Kedelai dan Air	16
Gambar 3.4 Pemasakan Susu Kedelai Hingga Matang	17
Gambar 3.5 Proses Pendinginan Susu Kedelai	17
Gambar 3.6 Penyaringan Ampas Memakai Kain	17
Gambar 3.7 Penyimpanan Ampas Tahu	18
Gambar 3.8 Pencampuran Susu Kedelai dengan Cuka	18
Gambar 3.9 Proses Pengadukan Cuka dengan Susu Kedelai	18
Gambar 3.10 Pencetakan tahu	19
Gambar 3.11 Hasil dari Pencetakan Tahu Selama 3 Jam	19
Gambar 3.12 Tahu yang Sudah Siap Diolah	19
Gambar 3.13 Pencampuran Tahu-Ampas Tahu Dengan Tepung dan Air	20
Gambar 3.14 Proses Perendaman Adonan Selama 2 Jam	20
Gambar 3.15 Adonan <i>Seitan</i> yang Sudah Mengembang	21
Gambar 3.16 Adonan Gluten Daging <i>Seitan</i>	21
Gambar 3.17 Proses Pembentukan Daging <i>Seitan</i>	21
Gambar 3.18 Proses Perebusan Daging <i>Seitan</i>	22
Gambar 3.19 Daging <i>Seitan</i> yang Sudah Matang	22
Gambar 3.20 Daging <i>Seitan</i> yang Sudah Disuwir	22
Gambar 3.21 Proses Pemasakan Sampai Daging <i>Seitan</i> Keri	23
Gambar 3.22 Hasil Akhir Abon Vegan	2

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Uji organoleptik Tesktur Abon.....	32
Lampiran 2 Hasil Uji organoleptik Warna Abon	33
Lampiran 3 Hasil Uji organoleptik Rasa Abon	34
Lampiran 4 Gambar Form Uji Organoleptik Sensori	35
Lampiran 5 Lembar Konsultasi <i>Final Project</i>	36