

DAFTAR ISI

	Halaman	
HALAMAN JUDUL	i	
HALAMAN JUDUL DALAM	ii	
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii	
LEMBAR PERSETUJUAN	iv	
LEMBAR PENGESAHAN	v	
KATA PENGANTAR	vi	
BIODATA PENULIS	vii	
ABSTRAK	ix	
DAFTAR ISI	xi	
DAFTAR TABEL	xii	
DAFTAR GAMBAR	xiii	
DAFTAR LAMPIRAN		
BAB I	PENDAHULUAN	1
	A. Latar Belakang	1
	B. Rumusan Masalah	3
	C. Tujuan	4
	D. Manfaat	4
	E. Ruang Lingkup	4
BAB II	TINJAUAN PUSTAKA	6
	A. Vegetarian	6
	B. Daging Analog	8
	C. Tempe	9
	D. <i>Steak</i> Daging	11
	E. Protein	12
	F. Kalsium	13
	G. Organoleptik	15
	H. Kerangka Teori	16
	I. Kerangka Konsep	17
	J. Definisi Operasional	18
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	21
	A. Rancangan Penelitian	21
	B. Subyek Penelitian	21
	C. Lokasi dan Waktu	21
	D. Alat dan Bahan	21
	E. Pelaksanaan Penelitian	22
	F. Pengamatan	23
	G. Pengolahan dan Analisis Data	28
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	31
	A. Hasil	31
	B. Pembahasan	37

BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	44
	A. Kesimpulan	44
	B. Saran	44
	DAFTAR PUSTAKA	45
	LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 1.	Kandungan Gizi Daging Analog	8
Tabel 2.	Kandungan Gizi Tempe Kedelai	10
Tabel 3.	Standar Mutu Tempe Kedelai (SNI 1344:2015)	11
Tabel 4.	Standar Mutu <i>Beef</i> Burger	12
Tabel 5.	Angka Kecukupan Gizi Protein dan Kalsium	15
Tabel 6.	Definisi Operasional	19
Tabel 7.	Formulasi <i>Steak</i> Tempe Dengan Penambahan tempe	23
Tabel 8.	Skala Likert	28
Tabel 9.	Interval Presentasi dan Daya Terima Panelis	29
Tabel 10.	Nilai Gizi Per porsi <i>Steak</i> Vegetarian	35
Tabel 11.	Kandungan Serta Kontribusi Protein dan Kalsium	36
Tabel 12.	Standar <i>Food Cost Steak</i> Vegetarian Formula 4	36

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Piramida makanan pada kelompok vegetarian	8
Gambar 2. Daging analog	9
Gambar 3. Tempe kedelai	10
Gambar 4. <i>Steak</i> daging	12
Gambar 5. Kerangka teori	16
Gambar 6. Kerangka konsep	17
Gambar 7. Skema Pembuatan <i>Steak</i> Vegetarian	23
Gambar 8. 5 Formula <i>Steak</i> Vegetarian	30
Gambar 9. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Warna	31
Gambar 10. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Aroma	32
Gambar 11. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Rasa	33
Gambar 12. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Tekstur	34
Gambar 13. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik Penerimaan	35

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Persetujuan Panelis	48
Lampiran 2. Lembar kuesioner organoleptik	49
Lampiran 3. Daftar Hadir Panelis	50
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik	53
Lampiran 5. Perhitungan	55
Lampiran 6. Hasil Laboratorium	56
Lampiran 7. Pengisian Kuesioner	59
Lampiran 8. Prosedur Pembuatan <i>Steak Vegetarian</i>	60