

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii	
LEMBAR ORISINAL	iii	
LEMBAR PERSETUJUAN	iv	
LEMBAR PENGESAHAN	v	
KATA PENGANTAR	vi	
LEMBAR BIODATA	vii	
ABSTRAK	viii	
ABSTRACT	ix	
DAFTAR ISI	x	
DAFTAR TABEL	xii	
DAFTAR GAMBAR	xiii	
DAFTAR LAMPIRAN	xiv	
BAB I	PENDAHULUAN	
	A. Latar Belakang	1
	B. Rumusan Masalah	3
	C. Tujuan	3
	D. Manfaat Penelitian	4
	E. Ruang Lingkup	4
BAB II	TINJAUAN PUSTAKA	
	A. Ekado	5
	B. Tepung Kacang Kedelai	5
	C. Jamur kuping (<i>Auricularia auricula</i>)	7
	D. serat	9
	E. Protein	11
	F. Organoleptik	12
	G. Pengujian pemilihan/penerimaan	14
	H. Tabel Komposisi Pangan Indonesia	15
	I. Food Cost	15
	J. Kerangka Teori	15
	K. Kerangka Konsep	17
	L. Definisi Operasional	18
BAB III	METODE PENELITIAN	
	A. Rancangan Penelitian	20
	B. Subyek Penelitian	20
	C. Lokasi dan Waktu	20

	D. Alat dan Bahan	21
	E. Prosedur Kerja	21
	F. Pengamatan	23
	G. Pengolahan data dan analisis data	25
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil Penelitian	27
	B. Pembahasan	38
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	56
	B. Saran	56
	DAFTAR PUSTAKA	58
	LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Gizi Tepung Kacang Kedelai dan Jamur Kuping dalam 100 g	9
Tabel 2.	Definisi Operasional Penambahan tepung kedelai dan jamur kuping terhadap <i>ekado</i>	18
Tabel 3.	Formulasi <i>ekado</i> dengan penambahan tepung kedelai dan jamur kuping	21
Tabel 4.	Uji organoleptik	23
Tabel 5.	Interval Presentase dan Daya Terima Panelis	26
Tabel 6.	Presentase Jawaban Panelis terhadap Warna	28
Tabel 7.	Presentase Jawaban Panelis terhadap Aroma	29
Tabel 8.	Presentase Jawaban Panelis terhadap Rasa	30
Tabel 9.	Presentase Jawaban Panelis terhadap Tekstur	32
Tabel 10.	Presentase Jawaban Panelis terhadap Penilaian Keseluruhan	33
Tabel 11.	Hasil perhitungan menggunakan TKPI dan Uji Laboratorium 35 Kandungan Zat Gizi <i>Ekado</i> dengan penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Jamur Kuping (<i>auricularia auricula</i>) per 100 gram	34
Tabel 12.	Informasi nilai gizi <i>ekado</i> dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping (<i>auricularia auricula</i>) per 30 gram untuk dewasa	35
Tabel 13.	Standar <i>food cost ekado</i> tanpa penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Jamur Kuping (<i>auricularia auricula</i>)	36
Tabel 14.	Standar <i>food cost ekado</i> dengan penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Jamur Kuping (<i>auricularia auricula</i>)	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Ekado	3
Gambar 2.	Tepung kedelai	6
Gambar 3.	Jamur kuping	7
Gambar 4.	Kerangka teori	16
Gambar 5.	Kerangka Konsep	17
Gambar 6 .	Diagram alir pembuatan	22
Gambar 7.	5 formula <i>ekado</i> dengan penambahan tepung kedelai dan jamur kuping (<i>auricularia auricula</i>)	27
Gambar 8.	Diagram Penilaian Uji Organleptik <i>ekado</i> dengan penambahan tepung kedelai dan jamur kuping (<i>auricularia auricula</i>) terhadap Warna	29
Gambar 9.	Diagram Penilaian Uji Organleptik <i>ekado</i> dengan penambahan tepung kedelai dan jamur kuping (<i>auricularia auricula</i>) terhadap Warna	30
Gambar 10.	Diagram Penilaian Uji Organleptik <i>ekado</i> dengan penambahan tepung kedelai dan jamur kuping (<i>auricularia auricula</i>) terhadap Rasa	31
Gambar 11.	Diagram Penilaian Uji Organoleptik <i>ekado</i> dengan penambahan tepung kedelai dan jamur kuping (<i>auricularia auricula</i>) terhadap Tekstur	32
Gambar 12.	Diagram Penilaian Uji Organoleptik <i>ekado</i> dengan penambahan tepung kedelai dan jamur kuping (<i>auricularia auricula</i>) terhadap Penilaian Keseluruhan	34

DAFTAR LAMPIRAN

<i>Lampiran 1</i>	Data Hasil Analisi Uji Laboratorium Kandungan Gizi	63
<i>Lampiran 2</i>	Data Hasil Uji Organleptik	64
<i>Lampiran 3</i>	Kadar Lemak	66
<i>Lampiran 4</i>	Perhitungan Skala Likert	67
<i>Lampiran 5</i>	Absen Kehadiran Panelis	68
<i>Lampiran 6</i>	Persyaratan Ketersediaan Menjadi Responden	71
<i>Lampiran 7</i>	Kuisisioner	72
<i>Lampiran 8</i>	Dokumentasi Uji Organoleptik	73
<i>Lampiran 9</i>	Proses Pembuatan Ekado	74