

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
1.5 Hipotesis.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Jamur Kancing (<i>Agaricus bisporus</i>).....	6
2.1.1 Deskripsi Jamur Kancing (<i>Agaricus bisporus</i>)	6
2.1.2 Taksonomi.....	7
2.1.3 Kandungan Jamur Kancing (<i>Agaricus bisporus</i>)	8
2.2 Isolat Protein Kedelai.....	8
2.3 <i>Patty Meat Analog Plant-based</i>	8
2.4 Syarat Mutu.....	9
2.4.1 Syarat Mutu Bawang Putih (<i>Allium sativum</i>).....	9
2.4.3 Syarat Mutu Lada Putih (<i>Piper nigrum</i>)	10
2.5 Uji Fisikokimia.....	10
2.5.1 Uji Hedonik.....	10
2.5.2 Uji kimiawi.....	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	12
3.1 Lokasi dan Waktu	12
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	12
3.2.1 Alat Penelitian.....	12
3.2.2 Bahan Penelitian.....	12
3.3 Rancangan Percobaan	12
3.4 Pelaksanaan penelitian	13
3.6 Uji Lemak Metode <i>Soxhlet</i>	15
3.7 Uji Protein Metode <i>Kjeldahl</i>	16
3.8 Pengujian Kadar Air.....	17
3.9 Pengujian Abu.....	17
3.10 Analisis Data	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19

4.1	Pengujian Organoleptik.....	19
4.2	Perbandingan perlakuan <i>Patty plant-based</i> pada perlakuan P0-P5.....	20
4.3	Uji Proximat	25
4.3.1	Kadar Air.....	25
4.3.2	Kadar abu	26
4.3.3	Kadar Protein	26
4.3.4	Kadar Serat.....	26
4.3.5	Kadar Lemak.....	27
4.3.6	Kadar Energi (KKal/kg).....	27
BAB V PENUTUP.....		28
5.1	Kesimpulan	28
5.2	Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA		29
LAMPIRAN.....		36



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Nutrisi pada jamur kancing (<i>Agaricus bisporus</i>)	8
Tabel 2. 2 Mutu Bawang Putih	10
Tabel 2. 3 Mutu Lada Putih.....	10
Tabel 3. 1 Tabulasi Rancangan Acak.....	13
Tabel 3. 2 Proses Alur Uji.....	14
Tabel 3. 3 Skala Uji Hedonik.....	14
Tabel 3. 4 Skala Uji Organoleptik.....	15



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Spesies Agaricus bisporus	6
Gambar 1. 3 Agaricus bisporus Secara Mikroskopis	7
Gambar 1. 2 Spesies Agaricus bisporus	7
Gambar 4. 1 Spider chart uji organoleptik patty plant-based jamur kancing (Agaricus bisporus)	20
Gambar 4. 2 Perlakuan patty plant-based	21
Gambar 4. 3 Hasil Uji Proximat.....	25

