

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.6 Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tahu	6
2.1.1 Deskripsi Tahu	6
2.1.2 Kandungan Gizi Pada Tahu	7
2.1.3 Bahan Utama Pembuat Tahu	8
2.1.4 Proses Pembuatan Tahu	8
2.2 Pisang (<i>Musa paradisiaca</i>)	10
2.2.1 Pisang Kepok	11
2.2.2 Kulit Pisang Kepok	12

2.3 Antioksidan	13
2.3.1 Kandungan Antioksidan Kulit Pisang	14
2.3.2 Pengujian Aktivitas Antioksidan	15
2.4 Pengertian Fortifikasi	17
2.5 Pengujian Hedonik	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	18
3.2 Alat dan Bahan	18
3.2.1 Alat	18
3.2.2 Bahan	18
3.3 Tahapan Penelitian	18
3.4 Bagan Alir	19
3.5 Prosedur penelitian	21
3.5.1 Determinasi Tumbuhan	21
3.5.2 Persiapan Sampel Kulit Pisang Kepok	21
3.5.3 Ekstraksi Kulit Pisang Kepok	21
3.5.4 Uji Fitokimia.....	21
3.5.5 Pembuatan Susu Kedelai	23
3.5.6 Fortifikasi ekstrak kulit pisang kepok ke dalam susu kedelai	23
3.5.7 Ekstraksi Tahu	23
3.5.8 Uji Aktivitas Antioksidan	23
3.5.9 Uji Hedonik Terhadap Produk Tahu.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Hasil Determinasi Tumbuhan	25
4.2 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Pisang	26
4.2.1 Hasil Ekstraksi Kulit Pisang	26
4.2.2 Hasil Uji Fitokimia	28
4.2.3 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan	30
4.3 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Tahu	32
4.3.1 Produksi Tahu.....	32
4.3.2 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan	35

4.4 Hasil Uji Hedonik Produk Tahu	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandungan Gizi Tahu Tiap 100 gram	7
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Pisang Kepok Tiap 100 gram	12
Tabel 2.3. Kandungan Gizi Kulit Pisang Kepok Tiap 100 gram	13
Tabel 4.1. Hasil Ekstraksi Kulit Pisang Kepok	27
Tabel 4.2. Hasil Uji Fitokimia dari Ekstrak Kulit Pisang Kepok.....	28
Tabel 4.3. pH dan Massa Tahu Sebelum dan Sesudah Terfortifikasi Kulit Pisang	34
Tabel 4.4. Ekstrak Tahu Sebelum dan Sesudah Terfortifikasi Kulit Pisang.....	35
Tabel 4.5. Data Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tahu Sebelum dan Sesudah Terfortifikasi Kulit Pisang	36
Tabel 4.6. Hasil Uji Kruskal Wallis Mengenai Perubahan Tekstur, Aroma dan Warna Tahu terhadap Tingkat Kesukaan Rata-Rata Panelis	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Pisang Kepok	11
Gambar 2.2. Struktur Kimia Katekin, Gallokatekin dan Epikatekin	15
Gambar 2.3. Struktur DPPH	16
Gambar 2.4. Reaksi antara DPPH dengan Antioksidan	16
Gambar 3.1. Bagan Alir Penelitian	21
Gambar 4.1. Buah Pisang Kepok	25
Gambar 4.2. Maserasi Kulit Pisang Kepok	26
Gambar 4.3. Ekstrak Air Kulit Pisang Kepok	27
Gambar 4.4. Reaksi Epikatekin dengan DPPH	31
Gambar 4.5. Proses Koagulasi Tahu	33
Gambar 4.6. Produk Tahu	33
Gambar 4.7. Ekstrak Tahu	35
Gambar 4.8. Grafik tingkat kesukaan panelis berdasarkan tekstur, warna dan aroma pada tahu.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Determinasi Tanaman Pisang Kepok	45
Lampiran 2. Hasil Perhitungan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Pisang dan Tahu	46
Lampiran 3. Penentuan Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur, Aroma dan Warna Tahu Terfortifikasi Ekstrak Kulit Pisang	50
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian	57