

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang dan Masalah .....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	2
1.3 Kerangka Pemikiran .....	2
1.4 Hipotesis .....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Jamur Tiram.....	8
2.2 Pencoklatan Enzimatis dan Non-enzimatis .....	11
2.2.1 Pencoklatan Enzimatis.....	11
2.2.2 Pencoklatan Non-enzimatis .....	13
2.3 Pencegahan Pencoklatan Enzimatis dan Non-enzimatis .....	14
2.3.1 Sulfit .....	14
2.3.2 Keamanan Sulfit .....	16
2.3.3 <i>Blanching</i> .....	17
2.3.4 Peranan Asam Sitrat pada Reaksi Pencoklatan .....	20

2.4	Sifat Fungsional Tepung Jamur Tiram .....	21
2.4.1	Kelarutan .....	21
2.4.2	Viskositas .....	23
2.4.3	Kapasitas Rehidrasi .....	24
2.4.4	Daya Emulsi .....	25
2.4.5	Densitas .....	26

### III. BAHAN DAN METODE

3.1	Tempat dan Waktu Penelitian .....	28
3.2	Bahan dan Alat .....	28
3.3	Metode Penelitian .....	28
3.4	Pelaksanaan Penelitian .....	29
3.4.1	Penelitian Pendahuluan .....	29
3.4.2	Penelitian Utama .....	30
3.5	Pengamatan .....	31
3.5.1	Sifat Kimia Tepung Jamur Tiram .....	32
3.5.1.1	Kadar Air .....	32
3.5.1.2	Kadar Protein .....	33
3.5.1.3	Kadar Abu .....	34
3.5.1.4	Kadar Karbohidrat .....	34
3.5.2	Uji Organoleptik Tepung Jamur Tiram .....	35
3.5.3	Sifat Fungsional Tepung Jamur Tiram .....	36
3.5.3.1	Kelarutan .....	36
3.5.3.2	Viskositas .....	37
3.5.3.3	Kapasitas Rehidrasi .....	37
3.5.3.4	Emulsi .....	38
3.5.3.5	Densitas .....	38

### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1	Penelitian Pendahuluan .....	39
4.2	Penelitian Utama .....	40
4.2.1	Kadar Air .....	40
4.2.2	Kadar Protein .....	41
4.2.3	Kadar Abu .....	44
4.2.4	Kadar Karbohidrat .....	45
4.3	Uji Organoleptik .....	47
4.3.1	Warna .....	47

4.4	Penentuan Tepung Jamur Tiram Terbaik .....	51
4.5	Sifat Fungsional Tepung Jamur Tiram Terbaik .....	
V. PENUTUP		
5.1	Simpulan .....	53
5.2	Saran .....	53
DAFTAR PUSTAKA .....		54
LAMPIRAN .....		58