

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah. 2008. **Patiseri**. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Astawan Made. 2009 . **Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian**. Penerbit Swadaya. Jakarta
- Damodaran, S. and A. Paraf. 1997. Food Proteins and Their Applications. Marcel Dekker. New York.
- Depkes. 1992. **Daftar Komposisi Bahan Makanan** . Departemen kesehatan. Jakarta
- EbookPangan. 2009c . **Kadar Protein dan Kadar lemak Kacang-kacangan** [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com) [11 November 2012]
- Hartati. N.S. dan T. K. Prana, 2003. **Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung beberapa Kultivar Talas**. Jurnal. Pusat Penelitian Bioteknologi LIPI. Cibinong.
- Hudaya. Saripah. 1999. Modul Perkuliahan. Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran. Jatinagor.
- Kay. 1979. **Food Legumes. Tropical Product Insttute**. London
- Kpp. Bumn 2011b. **Perhitungan Rendemen** [.www.kppbumn.depkeu.go.id/Industrial\\_Profile/.../page0003.htm](http://www.kppbumn.depkeu.go.id/Industrial_Profile/.../page0003.htm) . [13 Februari 2013]
- Marlinda Retno Budya Ningrum. 2012. **Pembuatan cookies dengan substitusi Tepung kacang merah**. Institut Pertanian Bogor
- Mudjajanto Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti.2004. **Membuat Aneka Roti**. Jakarta :Penebar Swadaya.
- Muchtadi, Deddy. 1988. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Nursetiawaty, Rahayu. **Kacang Merah**. [http://nursetiawatirahayu.blogspot.com/2011/02/kacang-kacangan\\_27.html](http://nursetiawatirahayu.blogspot.com/2011/02/kacang-kacangan_27.html). [ 5 November 2012]
- Parah, Setiawati 2011c. **Vegetarian Sehat** [www.healthylivingonline/.newsletter2011/vegpyramid/html](http://www.healthylivingonline/.newsletter2011/vegpyramid/html) [12 Desember 2012]

Rahmat Rukmana. 2009. **Buncis**. Yogyakarta: Kanisius

Salunkhe et al (1985) Kacang-Kacangan, Sumber Serta yang Kaya Gizi.  
Dalam [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com) Diakses tanggal 12 Desember 2012

Siahaan E. J. 1994. **Pengaruh penambahan tingkat substitusi tepung kacang merah dan cassava terhadap kadar protein, abu, karbohidrat dan kadar lemak**. Institut pertanian bogor. Bogor.

Soekarto, S.T., 2000. Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat. Seminar Teknologi Pangan IV, 15-17 Mei 2000, Bogor.

Sukami, M. 1979. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Departemen ilmu kesejahteraan keluarga. Fakultas pertanian. IPB. Bogor

Wikipedia, 2009b. **Analisis protein**. <http://wikipedia.org/wiki/protein> [10 November 2012]

Winarno, F.G., dan Srikandi Fardias., 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia, Jakarta.

Winarno, F.G., 1997. **Pangan, Gizi, dan Konsumen**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Winarno, F. G., 2002. **Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Winarno, F.G., 2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

# LAMPIRAN

### Lampiran 01. Kadar Air Daging Tiruan Kacang Merah

| Perlakuan | Ulangan 1 | Ulangan 2 | Ulangan 3 | Total | Rata-rata |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-------|-----------|
| A1        | 4.05      | 4.98      | 4.66      | 13.69 | 4.56 %    |
| A2        | 4.65      | 4.91      | 4.64      | 14.2  | 4.73 %    |
| A3        | 3.40      | 6.12      | 5.14      | 14.66 | 4.88 %    |

Sumber : Data Hasil Penelitian Studi Daging Tiruan Kacang Merah, 2013

### Lampiran 02. Kadar Abu Daging Tiruan Kacang Merah

| Perlakuan | Ulangan 1 | Ulangan 2 | Ulangan 3 | Total | Rata-rata (%) |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-------|---------------|
| A1        | 2.96      | 2.94      | 2.86      | 8.93  | 2.98<br>±0.05 |
| A2        | 3.52      | 2.21      | 3.23      | 8.58  | 2.85<br>±0.68 |
| A3        | 3.05      | 1.99      | 2.45      | 7.49  | 2.49<br>±0.53 |

Sumber : Data Hasil Penelitian Studi Daging Tiruan Kacang Merah, 2013

### Lampiran 03. Kadar Protein Daging Tiruan Kacang Merah

| Perlakuan | Ulangan 1 | Ulangan 2 | Ulangan 3 | Total | Rata-rata (%) |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-------|---------------|
| A1        | 10.32     | 10.45     | 10.52     | 31.29 | 10.43±0.101   |
| A2        | 10.13     | 10.28     | 10.34     | 31.47 | 10.48±0.108   |
| A3        | 8.99      | 9.03      | 9.64      | 31.86 | 10.54 ±0.36   |

Sumber : Data Hasil Penelitian Studi Daging Tiruan Kacang Merah, 2013

### Lampiran 04. Kadar Lemak Daging Tiruan Kacang Merah

| Perlakuan | Ulangan 1 | Ulangan 2 | Ulangan 3 | Total | Rata-rata (%) |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-------|---------------|
| A1        | 0.52      | 0.57      | 0.55      | 1.64  | 0.58<br>±0.02 |
| A2        | 0.55      | 0.58      | 0.63      | 1.76  | 0.54<br>±0.04 |
| A3        | 0.52      | 0.52      | 0.54      | 1.58  | 0.52±<br>0.01 |

Sumber : Data Hasil Penelitian Studi Daging Tiruan Kacang Merah, 2013

### Lampiran 05. Kadar karbohidrat daging tiruan kacang merah

| Perlakuan | Ulangan 1 | Ulangan 2 | Ulangan 3 | Total  | Rata-rata (%) |
|-----------|-----------|-----------|-----------|--------|---------------|
| A1        | 82.26     | 81.06     | 81.51     | 244.83 | 81.45±0.60    |
| A2        | 81.15     | 82.02     | 81.16     | 244.33 | 81.51±0.49    |
| A3        | 84.50     | 82.34     | 82.23     | 249.02 | 81.57±1.28    |

Sumber : Data Hasil Penelitian Studi Daging Tiruan Kacang Merah, 2013

**Lampiran 06. Tabel Hasil Uji Organooleptik Untuk Rasa Daging Tiruan Kacang Merah**

| Panelis   | Rasa D1 | Rasa D2 | Rasa D3 |
|-----------|---------|---------|---------|
| 1         | 2       | 4       | 5       |
| 2         | 3       | 4       | 3       |
| 3         | 5       | 5       | 5       |
| 4         | 3       | 5       | 4       |
| 5         | 4       | 5       | 5       |
| 6         | 5       | 4       | 3       |
| 7         | 4       | 3       | 3       |
| 8         | 5       | 3       | 2       |
| 9         | 3       | 5       | 2       |
| 10        | 5       | 4       | 3       |
| 11        | 4       | 4       | 4       |
| 12        | 3       | 3       | 3       |
| total     | 46      | 49      | 42      |
| RATA-RATA | 3.83    | 4.08    | 3.5     |

Sumber : Data Hasil Penelitian Studi Daging Tiruan Kacang Merah, 2013

**Keterangan:**

D1 : Produk sate  
D2: Produk steak  
D3: Produk bakso

5= sangat suka  
4= suka  
3= agak suka

2= tidak suka  
1= sangat tidak suka

**A. Lampiran Gambar 01. Kacang Merah**



**B. Lampiran gambar 02. Tepung kacang merah**



**C.Lampiran Gambar 03. Adonan daging tiruan kacang merah**



**D.Lampiran Gambar 04. Olahan daging tiruan Kacang merah (Sate)**



**E.Lampiran Gambar 05. Olahan daging tiruan Kacang merah (Steak)**



**F.Lampiran Gambar 06. Olahan daging tiruan Kacang merah Bakso**





**G. Lampiran Gambar 07 Uji Organoleptik**

