

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PENGESAHAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	15
A. Latar Belakang	15
B. Rumusan Masalah	16
C. Tujuan Penelitian.....	16
D. Pentingnya Dilakukan Penelitian	17
E. Manfaat Penelitian.....	17
F. Tinjauan Pustaka	18
1. Pengertian Tempe.....	18
2. Gizi dan Fitokimia Tempe.....	21
3. Potensi Manfaat Kesehatan Tempe	23
4. Pembuatan Tempe	27
5. Radikal Bebas.....	29
6. Antioksidan	35
7. Metode Pengukuran Aktivitas Antioksidan	39
8. Pengertian Tinjauan Literatur.....	43
9. Tinjauan Naratif	43
BAB II. METODE PENELITIAN	49
A. Rancangan Penelitian	49
B. Strategi Pencarian.....	49

C. Kriteria Inklusi dan Eksklusi	50
1. Kriteria Inklusi	50
2. Kriteria Eksklusi	51
D. Seleksi Literatur	51
E. Ekstraksi dan Analisis Data	51
F. Penyelesaian Tinjauan Naratif	52
BAB III. HASIL DAN DISKUSI	53
A. Aktivitas Antioksidan pada Bahan Baku dan Tempe	53
B. Kandungan Antioksidan pada Tempe	62
C. Pengaruh Berbagai Variasi Perlakuan Pembuatan Tempe pada Aktivitas Antioksidan	66
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN	83
A. Kesimpulan	83
B. Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Pembuatan Tempe.....	31
Gambar 2. Mekanisme Autooksidasi Lipid	33
Gambar 3. Kerusakan Sel Akibat Radikal Bebas.....	34
Gambar 4. Penyakit yang Diinduksi Stres Oksidatif pada Manusia	35
Gambar 5. Klasifikasi Antioksidan Alami	38
Gambar 6. Kerangka Kerja Tinjauan Naratif	46
Gambar 7. Langkah-langkah Melakukan Tinjauan Naratif	46
Gambar 8. Proses Seleksi Literatur	52
Gambar 9. Biokonversi isoflavon bentuk glikosida menjadi bentuk aglikonnya .	53

DAFTAR TABEL

Tabel I. Informasi Kandungan Protein antara Beberapa Jenis Produk Daging dan Analog Daging Tempe	21
Tabel II. Informasi Nutrisi pada Tempe.....	25
Tabel III. Daftar Turunan Oksigen Reaktif/ Turunan Nitrogen Reaktif	32
Tabel IV. Sumber Radikal Bebas	33
Tabel V. Mekanisme Aktivitas Antioksidan	40
Tabel VI. Klasifikasi Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan.....	42
Tabel VII. Perbedaan Utama Jenis Tinjauan Literatur.....	45
Tabel VIII. Studi <i>In vitro</i> Total Fenolik Sebelum dan Sesudah Dilakukan Fermentasi	54
Tabel IX. Studi <i>In vitro</i> Total Flavonoid Sebelum dan Sesudah Dilakukan Fermentasi	54
Tabel X. Studi <i>In vitro</i> Aktivitas Antioksidan Sebelum dan Sesudah Dilakukan Fermentasi	55
Tabel XI. Studi <i>In vivo</i> Aktivitas Antioksidan pada Berbagai Tempe.....	57
Tabel XII. Studi <i>In vitro</i> Aktivitas Antioksidan pada Tempe dengan Berbagai Macam Bahan Baku	60
Tabel XIII. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi pada Tempe terhadap Aktivitas Antioksidan	65
Tabel XIV. Pengaruh Variasi Konsentrasi Ragi Tempe terhadap Aktivitas Antioksidan	68

Tabel XV. Pengaruh Prafermentasi pada Tempe terhadap Aktivitas Antioksidan	70
Tabel XVI. Pengaruh Variasi Inokulum Tempe terhadap Daidzein, Genistein, dan Aktivitas Antioksidan	71
Tabel XVII. Pengaruh Perbedaan Kultivar Bahan Baku Tempe terhadap Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan	75
Tabel XVIII. Pengaruh Tipe Kemasan Tempe terhadap Daidzein, Genistein, dan Aktivitas Antioksidan	77
Tabel XIX. Pengaruh Pemasakan Tempe terhadap Aktivitas Antioksidan	81