

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTARCT.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Kacang Kedelai.....	5
2.2. Tempe.....	6
2.3. Pengolahan Tempe.....	8
2.4. Faktor yang Mempengaruhi Pembuatan Tempe.....	13
2.5. Perubahan Kadar Protein Pada Proses Pembuatan Tempe.....	14
2.6. Hipotesis.....	16
BAB III.....	17
METODE PENELITIAN.....	17
3.1. Bahan.....	17
3.2. Alat.....	17
3.3. Tahapan Penelitian.....	18

3.4. Metode Analisis.....	21
BAB IV.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
4.1. Kadar Protein Kedelai.....	26
4.2. Kadar Protein Air Limbah.....	30
4.3. Tempe.....	33
4.4. Nilai pH.....	34
4.5. Kadar Air.....	36
BAB V.....	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1. Kesimpulan.....	38
5.2. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	46