

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI	VI
DAFTAR TABEL	IX
DAFTAR GAMBAR	X
DAFTAR LAMPIRAN	XII
ARTI SINGKATAN	XIII
INTISARI	XIV
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Rumusan masalah	5
2. Keaslian penelitian	6
3. Kebaruan	7
4. Urgensi penelitian	8
B. Tujuan Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Tinjauan Pustaka	10
1. Kedelai	10
2. Tempe	12
3. Isoflavonoid dalam kedelai	14
4. Analisis isoflavonoid dalam tempe secara spektrofotometri	19
5. Antioksidan	22
6. Belajar dan ingatan	27

7. Peranan asetilkolin.....	32
B. Landasan Teori	34
C. Kerangka Konsep	36
D. Hipotesis.....	36
BAB III METODE PENELITIAN.....	38
A. Bahan, Subjek, Materi Penelitian	38
B. Peralatan	38
C. Jalannya Penelitian	40
1. Pengumpulan berbagai varietas biji kedelai	40
2. Standar kualitas biji kedelai.....	40
3. Penetapan kadar total isoflavonoid.....	41
4. Fermentasi biji kedelai menjadi tempe	43
5. Ekstraksi tempe.....	44
6. Penetapan kadar total isoflavonoid ekstrak tempe.....	44
7. Pemeliharaan hewan uji.....	44
8. Pembiasaan mencit	45
9. Uji daya ingat mencit.....	46
10. Uji histologi jaringan hipokampus	49
11. Uji biokimiawi.....	49
12. Perlakuan terhadap hewan uji mencit.....	51
D. Variabel	53
E. Definisi Operasional Variabel.....	53
F. Analisis	54

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	56
A. Pemilihan Varietas Biji Kedelai	56
A. Identitas Biji Kedelai	57
B. Fermentasi Pembuatan Tempe	62
C. Kadar Total Isoflavonoid Tempe	68
D. Uji Daya Ingat Mencit	72
E. Kondisi Biokimiawi Otak Mencit	76
F. Kondisi Hipokampus	84
BAB V PEMBAHASAN UMUM	88
A. Pembahasan Umum	88
B. Keterbatasan Dalam Penelitian Ini	92
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	93
A. Kesimpulan	93
B. Saran	93
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	104