

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>PENYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvii</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>xviii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Batasan Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Tempe Kedelai .....	6
2.1.1 Tempe Plastik .....	7
2.1.2 Tempe Daun Pisang .....	8
2.2 Tempe Busuk.....	8
2.3 Pengeringan.....	9
2.4 Penyedap Rasa .....	11
2.5 Analisis Karakteristik Fisik.....	12
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>17</b>
3.1 Waktu dan Tempat.....	17
3.2 Alat dan Bahan.....	17
3.2.1 Peralatan Produksi dan Penelitian .....	17
3.2.2 Peralatan Pengukuran Karakteristik Fisik Bubuk Tempe.....	19
3.2.3 Bahan Penelitian .....	27
3.3 Prosedur Penelitian.....	27
3.3.1 Penelitian Pendahuluan .....	27
3.3.2 Persiapan Bahan .....	27
3.3.3 Penelitian Utama .....	28
3.4 Analisis Data .....	29

3.4.1	Perhitungan Kadar Air .....	29
3.4.2	Perhitungan <i>Bulk Density</i> (Densitas Kamba) .....	30
3.4.3	Pengukuran <i>Water Activity</i> .....	31
3.4.4	Warna.....	31
3.4.5	Pengujian Kelarutan .....	32
3.4.6	Analisis Kekerasan (Tekstur).....	33
3.4.7	Perhitungan <i>Fineness Modulus</i> .....	33
3.5	Rancangan Penelitian .....	34
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
4.1	Tekstur <i>Chips</i> Tempe Hasil Pengeringan .....	36
4.2	Perubahan Warna Bubuk Tempe .....	39
4.2.1	Perubahan <i>Lightness</i> ( $L^*$ ).....	39
4.2.2	Perubahan <i>Hue Angle</i> .....	47
4.2.3	Perubahan <i>Chroma</i> .....	55
4.3	<i>Fineness Modulus</i> dan Diameter Partikel Bubuk Tempe .....	63
4.3.1	<i>Fineness Modulus</i> (FM) Pada Bubuk Tempe .....	63
4.3.2	Diameter Partikel Pada Bubuk Tempe <i>Over Fermented</i> .....	66
4.4	<i>Bulk Density</i> (Densitas Kamba) Bubuk Tempe.....	69
4.5	Kelarutan Bubuk Tempe.....	74
4.6	Kadar Air.....	77
4.7	<i>Water Activity</i> Bubuk Tempe.....	84
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP.....</b>	<b>89</b>
5.1	Kesimpulan .....	89
5.2	Saran.....	90
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>91</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>96</b>