

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Batasan Masalah.....	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Tempe.....	8
2.2 Koro Benguk	11
2.3 Asam Sianida.....	12
2.4 Metode Penurunan Asam Sianida pada Tempe Benguk	14
2.5 Larutan kapur	15
2.6 Larutan garam.....	16
2.7 Biaya Produksi	16
2.8 Tekstur.....	18
2.9 Warna	18
2.10 Perlakuan Terbaik.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1 Objek Penelitian	21

3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.3 Alat dan Bahan Penelitian	21
3.4 Rancangan Penelitian	22
3.5 Diagram Alir Penelitian.....	25
3.6 Tahapan Penelitian dan Analisis Data.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Kandungan Asam Sianida Koro Benguk Mentah	34
4.2 Pengolahan Koro Benguk sebagai Bahan Baku Tempe Benguk.....	36
4.3 Variasi Larutan Perendaman dan Waktu Perendaman	37
4.4 Penurunan Kandungan Asam Sianida setelah Mengalami Variasi Perlakuan Perendaman	38
4.5 Biaya Produksi	49
4.6 Penentuan Perlakuan Terbaik	50
4.7 Tekstur dan Warna Tempe	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	69