



DAFTAR ISI

	halaman
Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iii
Daftar Tabel	v
Daftar Gambar	vi
Abstract	vii
Ringkasan	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Pokok Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Proses Pembuatan Oncom	5
2.2. Mikroorganisma Dalam Oncom	9
2.3. Kandungan Zat Gizi Oncom	17
2.4. Perubahan - perubahan pada Fermentasi Oncom	20
2.5. Aflatoksin pada Oncom	23
III. BAHAN, ALAT, DAN CARA KERJA	25
3.1. Bahan	25
3.2. Alat - alat	26
3.3. Cara Kerja	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1. Pengaruh biak <u>Rhizopus</u> sp. terhadap rasa oncom	35



	halaman
4.2. Pengaruh biak <u>Rhizopus</u> sp. terhadap ke nampakan oncom	36
4.3. Pengaruh biak <u>Rhizopus</u> sp. terhadap tekstur oncom berdasar nilai kegimbangan dan nilai penetrasi	40
4.4. Pengaruh biak <u>Rhizopus</u> sp. terhadap pH dan kandungan Nitrogen terlarut oncom	44
V. KESIMPULAN	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	55