



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	iv
INTISARI .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
A. Umum .....	3
B. Pembuatan Tempe .....	6
C. Mikrobiologi Fermentasi Tempe .....	8
D. Ragi dan Umur Simpannya .....	10
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....	14
A. Bahan dan Alat .....	14
B. Metode Penelitian .....	14
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	18
A. Nilai Formol .....	18
B. Kadar Air .....	19
C. Keasaman Total .....	21
D. Pengamatan Secara Visual Pertumbuhan Jamur Pada Kedele .....	22
BAB V. KESIMPULAN .....	26
DAFTAR PUSTAKA .....	27
LAMPIRAN .....	28