



KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Bahan Dasar.....	3
2.1.1. Kara benguk.....	3
2.1.2. Kara putih.....	5
2.1.3. Kecipir.....	6
2.1.4. Kacang gude.....	7
2.1.5. kacang tolo.....	8
2.2. Tempe.....	9
2.2.1. Inokulum.....	10
2.2.2. Pembuatan tempe.....	11
2.3. Oligosakarida Golongan Rafinosa.....	14
2.3.1. Kimiawi oligosakarida golongan rafinosa.....	14
2.3.2. Oligosakarida golongan rafinosa di alam.....	16
2.3.3. Oligosakarida golongan rafinosa sebagai penyebab flatulensi.....	17
2.3.4. Oligosakarida golongan rafinosa dalam pengolahan pangan.....	20



III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Bahan.....	23
3.1.1. Bahan tempe.....	23
3.1.2. Bahan kimia.....	23
3.2. Peralatan.....	24
3.3. Tempat Penelitian.....	25
3.4. Metode Penelitian.....	25
3.4.1. Pembuatan tempe.....	25
3.4.2. Analisis.....	29
3.4.3. Rancangan Percobaan.....	29
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1. Pengambilan Sampel.....	30
4.2. Perubahan Kadar Fruktosa, Glukosa + Galaktosa, Sukrosa, Rafinosa dan Stakhiosa.....	31
4.2.1. Kara benguk.....	33
4.2.2. Kara putih.....	38
4.2.3. Kecipir.....	43
4.2.4. Kacang gude.....	47
4.2.5. Kacang tolo.....	52
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
5.1. Kesimpulan.....	56
5.2. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	63