



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
INTISARI	vi
I. PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG PERMASALAHAN	1
B. TUJUAN PENELITIAN	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. KEDELAI	4
B. TEMPE	5
C. INOKULUM TEMPE	6
D. CARA PEMBUATAN TEMPE	8
E. PERENDAMAN KEDELAI	9
F. HIPOTESIS	13
III. METODE PENELITIAN	14
A. BAHAN DAN ALAT PENELITIAN	14
1. Bahan Penelitian	14
2. Alat-alat yang Digunakan dalam Penelitian	14
B. LANGKAH-LANGKAH PENELITIAN	14

1. Menghitung Absorpsi Air oleh Biji dalam Proses Hidrasi Selama Perendaman (Percobaan Pendahuluan)	14
2. Pembuatan Tempe	16
3. Analisis	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
1. Kenampakan dan Bau Tempe	19
2. Perubahan Mikrobiologi	20
a. Bakteri	20
b. Yeast	21
c. Jamur	22
3. Perubahan Kimiawi	23
a. Kadar Air	23
b. pH	26
c. Kadar Asam Amino	27
4. Perubahan Fisikawi	29
a. Kelunakan Tempe	29
b. Kadar Padatan Terlarut dan Padatan Tak Terlarut	30
V. KESIMPULAN	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	38