



## DAFTAR ISI

Kata Pengantar.....	i
Daftar Isi .....	v
Daftar Tabel .....	vii
Daftar Gambar .....	viii
Intisari .....	ix
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>3</b>
A. Tempe dan Proses Pembuatannya.....	3
B. Fermentasi Tempe.....	6
C. Mikrobial Dalam Fermentasi Tempe.....	7
D. Perubahan - Perubahan yang Terjadi Selama Fermentasi Tempe.....	9
D.1. Perubahan Sensoris Selama Fermentasi Tempe.....	9
D.1.1. Aroma Tempe.....	9
D.1.2. Kelunakan Kedelai.....	11
D.1.3. Warna Tempe.....	13
D.2. Perubahan Kimiawi Selama Fermentasi Tempe .....	14
D.2.1. Kandungan protein tempe .....	14
D.2.2. Kandungan karbohidrat tempe .....	15
E. Bahan Pengemas .....	17
<b>BAB III. METODE DAN CARA PENELITIAN .....</b>	<b>19</b>



<b>A. Bahan dan Alat.....</b>	<b>19</b>
<b>A.1. Bahan.....</b>	<b>19</b>
<b>A.2. Alat-alat .....</b>	<b>19</b>
<b>B. Tempat Penelitian .....</b>	<b>20</b>
<b>C. Cara Penelitian .....</b>	<b>20</b>
<b>C.1. Pengamatan Persepsi Masyarakat terhadap Tempe Busuk</b>	
<b>(Penelitian Pendahuluan .....</b>	<b>20</b>
<b>C.2. Pembuatan Tempe.....</b>	<b>20</b>
<b>C.3. Pembuatan Tempe Busuk .....</b>	<b>21</b>
<b>C.4. Analisis .....</b>	<b>22</b>
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
<b>A. Persepsi Masyarakat Tentang Karakter Tempe Busuk .....</b>	<b>24</b>
<b>B. Perubahan Sensoris Selama Terjadinya Tempe Busuk .....</b>	<b>26</b>
<b>B.1. Kelunakan tempe.....</b>	<b>26</b>
<b>B.2. Zat warna tempe .....</b>	<b>28</b>
<b>B.3. Aroma tempe .....</b>	<b>32</b>
<b>C. Perubahan Kimiawi Selama Terjadinya Tempe Busuk .....</b>	<b>34</b>
<b>C.1. Perubahan Protein Tempe .....</b>	<b>34</b>
<b>C.2. Total asam tempe .....</b>	<b>37</b>
<b>BAB V. KESIMPULAN .....</b>	<b>41</b>
<b>Daftar Pustaka .....</b>	<b>41</b>
<b>Lampiran</b>	