



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
INTISARI.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Kedelai.....	4
B. Tempe Dan Proses Pembuatannya.....	7
C. Perendaman Kedelai.....	11
D. Fermentasi Tempe.....	13
E. Identifikasi Isolat Bakteri Sampai Tingkat Genus.....	15
F. Aktivitas Enzimatik Bakteri Dalam Pembuatan Tempe.....	21
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Bahan.....	23
B. Metoda Pengujian	24



BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Identifikasi Isolat Bakteri Sampai Tingkat Genus.....	27
B. Aktivitas Enzimatik Isolat Bakteri.....	30
BAB V. KESIMPULAN.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN.....	40