

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Tempe <i>bosok</i>	7
2.2 Komponen penyusun rasa dan flavor tempe <i>bosok</i>	11
2.3 Bahan pengemas tempe	13
2.3.1 Plastik	15
2.3.2 Daun pisang	17
2.4 <i>Blanching</i>	18
2.5 Evaluasi sensori metode <i>Rate All That Apply</i> (RATA).....	22
2.6 Hipotesis.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Bahan Penelitian.....	26
3.2 Peralatan Penelitian	26
3.3 Lokasi Penelitian	27
3.4 Prosedur Penelitian.....	27
3.4.1 Pengajuan persyaratan etik	27

3.4.2 Pembuatan tempe <i>bosok</i>	27
3.4.3 Perlakuan <i>blanching</i> tempe <i>bosok</i>	29
3.4.4 Proses pengeringan dan pembuatan bubuk tempe <i>bosok</i>	30
3.4.5 Analisis kadar air tempe <i>bosok</i> (segar dan bubuk)	30
3.4.6 Analisis <i>soluble solid</i> bubuk tempe <i>bosok</i>	31
3.4.7 Analisis komposisi gula.....	31
3.4.8 Analisis komposisi asam amino.....	32
3.4.9 Analisis 5'-nukleotida.....	33
3.4.10 <i>Taste active value</i>	34
3.4.11 <i>Equivalent umami concentration</i>	35
3.4.12 Evaluasi sensori	35
3.5 Rancangan percobaan.....	38
3.6 Analisis data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	42
1.1 Kadar air	42
1.2 <i>Soluble solid</i>	45
1.3 Komposisi gula.....	48
1.4 Komposisi asam amino	51
1.5 Komposisi 5'-nukleotida	58
1.6 <i>Taste active value</i>	60
1.7 <i>Equivalent umami concentration</i>	63
1.8 Evaluasi sensori.....	65
BAB V PENUTUP	80
5.1 Kesimpulan.....	80
5.2 Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	95