

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN.....	ii
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Tempe <i>Bosok</i>	8
2.2 Fermentasi Lanjutan.....	12
2.3 Kemasan Tempe.....	26
2.4 Proses <i>Blanching</i> atau <i>Heat Treatment</i>	33
2.5 Evaluasi Sensoris Tempe.....	43
2.6 Senyawa Fenolik dan Antioksidan Tempe.....	46
2.7 Hipotesis.....	50
BAB III METODE PENELITIAN.....	51
3.1 Alat dan Bahan.....	51
3.1.1 Alat.....	51
3.1.2 Bahan.....	51
3.2 Lokasi Penelitian.....	52
3.3 Prosedur Penelitian.....	52
3.3.1 Fermentasi Tempe.....	53
3.3.2 Pembuatan Bubuk Tempe <i>Bosok</i>	53
3.4 Pengumpulan Data.....	54

3.4.1 Uji Tekstur Tempe <i>Bosok</i>	54
3.4.2 Uji Warna Bubuk Tempe <i>Bosok</i>	54
3.4.3 Profil Asam Lemak Bubuk Tempe <i>Bosok</i>	54
3.4.4 Senyawa Volatil Bubuk Tempe <i>Bosok</i>	56
3.4.5 Evaluasi Sensoris Bubuk Tempe <i>Bosok</i>	56
3.4.6 Total Senyawa Fenolik Bubuk Tempe <i>Bosok</i>	59
3.4.7 Aktivitas Antioksidan Bubuk Tempe <i>Bosok</i>	60
3.5 Analisis Statistik	60
3.6 Jadwal Penelitian	61
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	62
4.1 Tekstur Tempe <i>Bosok</i>	62
4.2 Warna Bubuk Tempe <i>Bosok</i>	65
4.3 Profil Asam Lemak Bebas Bubuk Tempe <i>Bosok</i>	68
4.4 Profil Senyawa Volatil Bubuk Tempe	74
4.6 Atribut Aroma Bubuk Tempe <i>Bosok</i> secara <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	94
4.7 Total Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Tempe	97
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	113
5.1 Kesimpulan	113
5.2 Saran	114
DAFTAR PUSTAKA	115
LAMPIRAN	126