

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKAN.....	6
2.1 Kacang Kedelai	6
2.2 Tempe.....	8
2.3 Pembuatan Tempe.....	10
2.4 Proses Fermentasi Asam Dalam Pengolahan Tempe.....	13
2.5 Modifikasi Atmosfer pada Pertumbuhan Mikrobial Anaerob.....	13
2.6 Hubungan Mikroflora Saat Fermentasi Asam pada Karakteristik Sensoris.....	16
2.7 Hipotesis.....	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	19
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	19
3.3 Tahapan Penelitian.....	20
3.3.1 Pembuatan Tempe Metode Konvensional	20
3.3.2 Pembuatan Tempe dengan Fermentasi Asam pada Kondisi Atmosfer Termodifikasi	21
3.4 Diagram Alir Penelitian	22
3.4.1 Preparasi Sampel Uji.....	22

3.5 Metode Analisis	23
3.5.1 Analisis Keasaman	23
3.5.2 Enumerasi Bakteri Asam Laktat (BAL).....	24
3.5.3 Analisis Kadar Protein	25
3.5.4 Analisis Kadar Asam Fitat	26
3.5.5 Analisis Kadar Inhibitor Tripsin	27
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	32
3.5.1 Rancangan Percobaan Analisis Kimiawi	32
3.5.2 Rancangan Percobaan Analisis Sensoris.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Analisis pH, Total Asam Titrasi dan Bakteri Asam Laktat.....	34
4.2 Analisis Kadar Protein	42
4.3 Analisis Senyawa Anti Gizi	44
4.4 Analisis Sensoris	54
BAB V PENUTUP.....	57
5.1 Kesimpulan	57
5.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59