



PRAKATA	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
INTISARI	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. TUJUAN PENELITIAN	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. TEMPE	4
B. "TEMPE BOSOK"	8
C. TEPUNG TEMPE	10
D. PEMBUATAN TEPUNG	11
D.1. Pengecilan Ukuran	12
D.2. Pengeringan	12
D.2.1. Pengeringan beku	13
D.2.2. Pengeringan vakum	14
D.3. Penggilingan	15
D.4. Pengayakan	15



E. SIFAT FUNGSIONAL TEPUNG	16
E.1. Kapasitas Penyerapan Air	16
E.2. Kelarutan	18
E.3. Kecepatan Dispersi	18
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	20
A. BAHAN DAN ALAT	20
A.1. Bahan	20
A.2. Alat-Alat	20
B. CARA PENELITIAN	21
B.1. Survei Apresiasi Masyarakat Terhadap "Tempe Bosok"	21
B.2. Pembuatan "Tempe Bosok"	21
B.3. Pembuatan Tepung "Tempe Bosok"	21
B.4. Analisis	24
C. RANCANGAN PERCOBAAN	24
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. APRESIASI MASYARAKAT TERHADAP "TEMPE BOSOK"	26
B. SIFAT KIMIAWI TEPUNG "TEMPE BOSOK"	29
B.1. Kadar Abu Tepung "Tempe Bosok"	29
B.2. Kadar Lemak Tepung "Tempe Bosok"	30
B.3. Kadar Protein Tepung "Tempe Bosok"	32
B.4. Kadar Karbohidrat Tepung "Tempe Bosok"	33
C. SIFAT FUNGSIONAL TEPUNG "TEMPE BOSOK"	34



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

C.1. Kapasitas Penyerapan Air	34
PEMILIHAN KONDISI PROSES PEMBUATAN DAN KARAKTERISASI TEPUNG "TEMPE BOSOK" MARET YUDIANTO, Dr. Ir. R. B. Kasmidjo, MS.; Ir. Indiyah S. Utami, MS.; Dr. Ir. Y. Marsono. Universitas Gadjah Mada, 1997 Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/	36
C.2. Indeks Kelarutan	36
C.3. Kecepatan Dispersi	38
D. KOMPONEN PENYUSUN BAU TEPUNG "TEMPE BOSOK"	41
E. PEMBAHASAN UMUM	44
BAB V. KESIMPULAN	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	