

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kedelai.....	5
2.1.1 Definisi kedelai	5
2.1.2 Morfologi kedelai	5
2.1.3 Kandungan gizi kedelai	7
2.1.4 Potensi pengolahan kedelai.....	8
2.2 Tempe	8
2.2.1 Definisi tempe.....	8
2.2.2 Varian tempe.....	9
2.2.3 Nilai gizi tempe.....	10

2.2.4 Metode pembuatan tempe	11
2.2.5 Proses pembuatan tempe.....	13
2.3 Proses Perendaman (Fermentasi Asam)	15
2.3.1 Pertumbuhan bakteri asam laktat	16
2.3.2 Difusi komponen gizi dari kedelai ke air	16
2.4 Fermentasi Jamur	17
2.5 Karakteristik Sensori Produk Tempe	19
2.5.1 Aroma	19
2.5.2 Warna.....	20
2.5.3 Rasa.....	21
2.5.4 Tekstur	22
2.6 Limbah Proses Pembuatan Tempe	23
2.6.1 Limbah padat proses pengolahan tempe	23
2.6.2 Limbah cair proses pengolahan tempe.....	24
2.7 Potensi pemanfaatan limbah cair proses pengolahan tempe	24
2.7.1 Air rendaman kedelai.....	24
2.7.2 Air rebusan kedelai	25
2.8 Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Bahan Penelitian.....	28
3.2 Peralatan Penelitian	28
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.4 Tahapan Penelitian	28
3.4.1 Analisis total bakteri asam laktat	30
3.4.2 Analisis total protein.....	31

3.4.3 Analisis derajat keasaman (pH)	31
3.4.4 Analisis total asam tertitrasi.....	32
3.4.5 Analisis sensoris	33
3.4.6 Rancangan Percobaan	35
3.5 Analisis Statistik.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat	38
4.2 pH dan Total Asam Tertitrasi	43
4.3 Total Protein	46
4.4 Analisis Sensoris	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	70