

DAFTAR ISI

TESIS	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRACT.....	x
INTISARI.....	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kedelai.....	7
2.2 Tempe.....	9
2.3 Proses Pengolahan tempe	13
2.4 Fermentasi Asam.....	18
2.5 Fermentasi Jamur.....	19
2.6 Senyawa Anti Gizi.....	22
2.6.1 Senyawa Asam Fitat	22
2.6.2 Senyawa Tanin.....	25
2.6.3 Senyawa Tripsin Inhibitor	27
2.7 Teknologi Vakum.....	29
2.9 Hipotesis.....	31
BAB III	32
METODE PENELITIAN.....	32
3.1 Bahan Penelitian.....	32

3.2 Peralatan Penelitian	32
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.4 Tahapan Penelitian	33
3.4.1 Pengolahan tempe metode konvensional	35
3.4.2 Pengolahan tempe metode vakum (tanpa perendaman)	35
3.5 Analisis Penelitian	36
3.5.1 Analisis Mikrobiologis	37
3.5.2 Analisis pH dan Asam Titrasi	38
3.5.3 Analisis Protein	39
3.5.4 Analisis kadar Fitat	40
3.5.5 Analisis Kadar Tanin	40
3.5.6 Analisis Kadar Tripsin Inhibitor	41
3.6 Rancangan percobaan	41
3.7 Analisis Statistik	42
BAB IV	43
HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi Asam	43
4.2 Perubahan pH dan Asam Titrasi Selama Proses Fermentasi Asam	49
4.3 Perubahan kandungan protein kasar selama fermentasi asam	54
4.4 Perubahan Kandungan Senyawa Anti Gizi Selama Fermentasi Asam	59
4.4.1 Perubahan Kandungan Asam Fitat Kedelai Selama Fermentasi Asam	60
4.4.2 Perubahan Kandungan Tanin Kedelai Selama Fermentasi Asam	67
4.4.3 Perubahan Kandungan Tripsin Inhibitor (TI) Kedelai Selama Fermentasi Asam	72
BAB V	77
KESIMPULAN	77
5.1 Kesimpulan	77
5.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	78