

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL SAMPUL .....	i
SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN.....	vii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....	5
A. Tinjauan Pustaka .....	5
1. Tempe Kacang Koro Pedang .....	5
2. Fermentasi Tempe Kacang Koro Pedang.....	6
3. <i>Scanning Electron Microscopy</i> (SEM) .....	9
4. <i>Metabarcoding</i> .....	10
B. Hipotesis.....	14
III. METODE PENELITIAN.....	15
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	15
B. Bahan dan Alat.....	15
C. Cara Kerja .....	16
1. Preparasi sampel tempe.....	16
2. Pengukuran pH.....	16
3. Pengukuran kadar air.....	16
4. Pengamatan morfologi permukaan tempe.....	17
5. <i>Metabarcoding</i> .....	17
6. Analisis Data .....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	21
A. Analisa dinamika mikroorganisme selama proses fermentasi tempe koro pedang .....	21
1. Kemelimpahan relatif genus bakteri selama proses fermentasi tempe koro pedang.....	21
2. Kemelimpahan relatif genus fungi selama proses fermentasi tempe koro pedang .....	28
B. Analisis perbedaan komposisi mikroorganisme selama fermentasi tempe koro pedang dengan pendekatan <i>principle coordinate analysis</i> (PCoA).....	33
1. Analisis perbedaan komposisi bakteri selama fermentasi tempe koro pedang dengan pendekatan PCoA.....	33

2.	Analisis perbedaan komposisi fungi selama fermentasi tempe koro pedang dengan pendekatan PCoA.....	34
C.	Karakter kimia (kadar air dan pH) tempe koro pedang.....	35
1.	Analisis Pengaruh Komunitas Mikroba terhadap Perubahan pH.....	35
2.	Analisis Pengaruh Komunitas Mikroba terhadap Kadar Air .....	37
D.	Karakter morfologi permukaan tempe secara fisik .....	39
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
A.	Kesimpulan .....	42
B.	Saran.....	42
	DAFTAR PUSTAKA .....	43
	LAMPIRAN.....	54