

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
DAFTAR PUBLIKASI	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.3.1. Tujuan Umum.....	5
1.3.2. Tujuan Khusus.....	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
1.5. Kebaruan Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Kacang Komak	9
2.1.1. Karakteristik Fisik	10
2.1.2. Komposisi Kimia.....	11
2.1.3. Senyawa Anti Gizi.....	14
2.1.4. Senyawa Volatil	16
2.2. Proses Pengolahan Tempe	18
2.2.1. Pra Fermentasi.....	19
2.2.2. Fermentasi Jamur	26
BAB III. LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	30
3.1. Landasan teori.....	30
3.2. Hipotesis	34
BAB IV. METODE PENELITIAN	36
4.1. Lokasi penelitian	36
4.2. Bahan penelitian dan persiapan kultur bakteri asam laktat.....	36
4.3. Waktu penelitian	37
4.4. Tahapan penelitian	37
4.4.1. Tahap 1. Karakterisasi Kacang Komak.....	40
4.4.2. Tahap 1. Perebusan Bertekanan dan Penambahan Bakteri Asam Laktat pada Tahap Pra Fermentasi Kacang Komak	41
4.4.3. Tahap 3. Fermentasi Tempe Komak dengan Penambahan Bakteri	



Asam Laktat pada Tahap Pra Fermentasi	46
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	63
5.1. Karakteristik Kacang Komak.....	63
5.1.1. Karakteristik fisik.....	63
5.2.2. Karakteristik kimia.....	65
5.2. Perebusan Bertekanan dan Penambahan Bakteri Asam Laktat pada Tahap Pra Fermentasi Kacang Komak	83
5.3. Fermentasi Tempe Komak dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat pada Tahap Pra Fermentasi	110
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	147
6.1. Kesimpulan	147
6.2. Saran.....	148
DAFTAR PUSTAKA	150