

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	II
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	III
KATA PENGANTAR.....	IV
DAFTAR ISI.....	VI
DAFTAR TABEL.....	IX
DAFTAR GAMBAR.....	X
DAFTAR LAMPIRAN	XI
INTISARI.....	XII
ABSTRACT	XIII
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Koro Pedang Putih	8
2.1.1. Zat gizi	9
2.2. Tempe.....	10
2.2.1. Definisi.....	10
2.2.2. Proses pembuatan tempe	11
2.2.3. Proses pengasaman alami.....	12
2.2.4. Proses pengasaman dengan penambahan asam.....	14
2.2.5. Zat gizi tempe koro pedang putih.....	14

2.2.6. Karakteristik sensoris produk tempe	16
2.2.7. Pengukusan	17
2.2.8. Uji Sensoris	18
2.2.9. <i>Principal Component Analysis</i> (PCA)	19
2.3. Hipotesis penelitian	20
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	21
3.1. Bahan Penelitian.....	21
3.2. Alat Penelitian.....	21
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.4. Tahapan Penelitian	22
3.4.1. Tahap Pembuatan Tempe Koro Pedang Putih	24
3.4.2. Tahap Pengukusan Tempe Koro Pedang Putih.....	26
3.4.3. Tahap Pembuatan Bubuk Tempe untuk Analisis Proksimat.....	26
3.4.4. Tahap Analisis Proksimat	26
3.4.5. Tahap Pengujian Sensoris	26
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	27
3.5.1. Analisis Kadar Protein	27
3.5.2. Analisis Kadar Abu	28
3.5.3. Analisis Kadar Lemak.....	29
3.5.4. Analisis Kadar Karbohidrat (<i>by difference</i>)	30
3.5.5. Analisis Sensoris	30
3.5.6. Rancangan Penelitian dan Analisis Statistik	36
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38

4.1. Pengaruh Metode Pengasaman dan Pengukusan terhadap Komposisi Proksimat.....	38
4.1.1. Protein	39
4.1.2. Kadar Abu (Mineral).....	40
4.1.3. Lemak.....	42
4.1.4. Karbohidrat	45
4.2. Profil Sensoris Tempe Koro Pedang Putih dengan Berbagai Metode Pengasaman.....	46
4.2.1. Kenampakan.....	47
4.2.2. Aroma.....	50
4.2.3. Rasa	53
4.2.4. Tekstur.....	59
4.2.5. Analisis PCA Atribut Sensoris dan Komposisi Proksimat	62
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	66
5.1. Kesimpulan	66
5.2. Limitasi	67
5.3. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	80