

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
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.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Kacang Kerandang (<i>Canavalia virosa</i>).....	8
2.2. Senyawa Toksin (HCN) pada Kacang Kerandang.....	9
2.3. Senyawa Antigizi pada Kacang Kerandang.....	12
2.4. Zat Gizi pada Kacang Kerandang.....	14
2.5. Tempe.....	15
2.6. Inokulum Tempe.....	18
2.7. Perendaman.....	20
2.8. Fermentasi Tempe.....	21
2.9. Uji Sensoris.....	24
2.9.1. <i>Rate all that apply</i> (RATA).....	24
2.9.2. Uji kesukaan.....	25
2.10. Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1. Bahan Penelitian.....	27
3.2. Alat Penelitian.....	27
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
3.4. Tahapan Penelitian.....	29
3.4.1. Pembuatan tempe.....	30
3.4.2. Preparasi tempe.....	32
3.4.3. Analisis tempe.....	33
3.5. Rancangan Percobaan.....	34
3.6. Metode Analisis.....	34
3.6.1. Analisis kadar air dengan metode thermogravimetri.....	34
3.6.2. Analisis kadar abu dengan metode pengabuan <i>muffle</i>	35
3.6.3. Analisis kadar lemak dengan metode ekstraksi soxhlet.....	36
3.6.4. Analisis kadar protein dengan metode mikro-kjeldahl.....	36
3.6.5. Analisis kadar karbohidrat dengan metode <i>by difference</i>	38
3.6.6. Analisis kadar HCN dengan metode pikrat basa.....	38

3.6.7. Analisis kadar asam fitat.....	40
3.6.8. Analisis sensoris dengan metode <i>rate all that apply</i> dan hedonik...	42
3.6.9. Analisis statistik.....	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
4.1. Kadar Senyawa HCN pada Tempe Kacang Kerandang.....	48
4.2. Kadar Asam Fitat pada Tempe Kacang Kerandang.....	53
4.3. Kadar Proksimat Tempe Kacang Kerandang.....	56
4.3.1. Kadar air.....	57
4.3.2. Kadar abu.....	58
4.3.3. Kadar protein.....	60
4.3.4. Kadar lemak.....	62
4.3.5. Kadar karbohidrat (<i>by difference</i>).....	63
4.4. Profil Sensoris Tempe Kedelai dan Tempe Kerandang.....	65
4.4.1. RATA (<i>rate all that apply</i>).....	65
4.4.2. Kesukaan terhadap tempe kacang kerandang.....	80
4.4.3. Korelasi antara uji intensitas atribut dan uji hedonik tempe kerandang.....	83
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	89
5.1 Kesimpulan.....	89
5.2 Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	92
LAMPIRAN.....	98