

DAFTAR ISI

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	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.)	7
2.2 Tempe.....	11
2.3 Proses Pembuatan Tempe	13
2.4 Pengasaman Alami.....	15
2.5 Pengasaman Kimiawi.....	17
2.6 Pengukusan	18
2.7 Flavor Tempe	19
2.8 Gas Chromatography-Mass Spectroscopy (GC-MS).....	22
2.9 Uji Sensoris	24
2.10 Hipotesis Penelitian.....	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	28
3.5 Metode Analisa	31

3.6	Analisis Statistik.....	34
BAB IV PEMBAHASAN.....		35
4.1	Uji Sensoris Tempe Koro Pedang Kukus.....	35
4.1.1	Perbandingan Nilai Kesukaan Antar Modifikasi Pengasaman	35
4.1.2	Uji Hedonik Tempe dengan Variasi Modifikasi Pengasaman terhadap Tempe Komersial	44
4.2	Senyawa Volatil Flavor.....	46
4.2.1	Identifikasi Puncak.....	46
4.2.2	Analisis Senyawa Volatil per golongan	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		65
5.1	Kesimpulan	65
5.2	Limitasi	66
5.3	Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN.....		77