

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
RINGKASAN.....	vii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Kara Benguk (<i>Mucuna pruriens</i>).....	4
B. Gude (<i>Cajanus cajan</i>).....	5
C. Kara Putih (<i>Phaseolus lunatus</i>).....	6
D. Tempe.....	7
E. Asam Fitat.....	9
F. Enzim Fitase.....	10
1. Sumber fitase.....	10
2. Faktor yang berpengaruh terhadap aktivitas fitase.....	12
3. Isolasi dan pemurnian.....	13
4. Pengujian fitase.....	15
III. BAHAN DAN METODA.....	16
A. Bahan dan Alat.....	16
1. Kacang-kacangan.....	16
2. Inokulum.....	16
3. Alat dan bahan kimia.....	16
B. Lokasi Penelitian.....	17
C. Metoda Penelitian.....	17
1. Pembuatan tempe.....	17
2. Rancangan percobaan.....	17
3. Analisis.....	18



IV

HASIL DAN PEMBAHASAN.....23

A. Bahan Mentah.....23

B. Tahap Perendaman.....27

C. Tahap Fermentasi.....30

D. Analisis Statistik.....34

V

KESIMPULAN DAN SARAN.....34

A. Kesimpulan.....35

B. Saran.....36

DAFTAR PUSTAKA.....40

LAMPIRAN.....40