

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGHANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar belakang masalah	1
1.2. Tujuan penelitian	2
1.3. Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Kecipir	4
2.2. Koro Putih	5
2.3. Gude	6
2.4. Tempe	8
2.4.1. Inokulum jamur <i>R. oligosporus</i>	9
2.4.2. Inokulum tradisional (Usar)	10
2.5. Anti Tripsin	10
III. CARA PENELITIAN	
3.1. Bahan dan Alat	18
3.2. Pembuatan tempe	19



3.3. Penentuan aktivitas anti tripsin.....	21
3.4. Penentuan kadar air	25
3.5. Rancangan percobaan	25
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1. Standarisasi tripsin	26
4.2. Penentuan konsentrasi ekstrak biji	
4.2.1. Biji Kecipir	28
4.2.2. Biji Koro Putih	30
4.2.3. Biji Gude	32
4.3. Pengujian aktivitas anti tripsin pada tahap-tahap pengolahan tempe Kecipir, Koro Putih dan Gude	34
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	46
5.2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	