

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| HALAMAN JUDUL..... | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| HALAMAN PERNYATAAN | ii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| INTISARI..... | x |
| ABSTRACT | xi |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah | 5 |
| 1.3. Tujuan Penelitian..... | 5 |
| 1.4. Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 6 |
| 2.1. Kedelai..... | 6 |
| 2.1.1. Kedelai Lokal | 7 |
| 2.1.2. Kedelai Impor..... | 9 |
| 2.1.3. Kedelai Hitam | 10 |
| 2.2. Tempe..... | 11 |
| 2.3. Senyawa Antioksidan | 16 |
| 2.4. Mekanisme Antioksidan..... | 17 |
| 2.5. Antioksidan Pada Kedelai | 18 |
| 2.6. Antioksidan pada Tempe Kedelai | 18 |
| 2.7. Uji Aktivitas Antioksidan..... | 19 |
| 2.8. Senyawa Fenolik | 21 |
| 2.9. Hipotesis | 23 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 24 |
| 3.1. Bahan Penelitian | 24 |
| 3.2. Alat Penelitian | 24 |

| | |
|--|-----------|
| 3.3. Waktu dan Tempat Penelitian | 25 |
| 3.4. Prosedur Penelitian..... | 25 |
| 3.4.1. Pembuatan Tempe..... | 25 |
| 3.4.2. Persiapan Sampel | 29 |
| 3.4.3. Uji Aktivitas Antioksidan | 30 |
| 3.4.4. Analisis Total Fenolik..... | 31 |
| 3.5. Rancangan Percobaan..... | 34 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 35 |
| 4.1. Aktivitas Antioksidan Tempe..... | 35 |
| 4.2. Kandungan Total Fenolik Tempe..... | 42 |
| 4.3. Korelasi Aktivitas Antioksidan dan Total Fenolik..... | 48 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 52 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 52 |
| 5.2. Saran..... | 52 |
| DAFTAR PUSTAKA | 54 |
| LAMPIRAN..... | 61 |