

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
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. Tempe	7
2.2. Starter Tempe	9
2.3. Pembuatan Tempe	11
2.4. Asam Amino.....	13
2.4.1. Karakteristik Asam Amino	13
2.4.2. Asam Amino Pembentuk Rasa	15
2.4.3. Pembentukan Asam Amino	16
2.4.4. Analisis Asam Amino	17
2.5. Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT)/ HPLC.....	19
2.6. Hipotesis	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1. Bahan Penelitian.....	22
3.2. Alat Penelitian	23
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.4. Jalannya Penelitian	24
3.4.1. Pembuatan Starter Isolat Lokal	24
3.4.2. Pembuatan Tempe.....	26
3.4.3. Uji Sensoris Tempe Mentah dan Tempe Goreng.....	28
3.4.4. Pengukuran Profil Asam Amino	30
3.5. Analisis Statistik.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1. Profil Asam Amino Tempe	35
4.1.1. Profil Asam Amino masing-masing Sampel.....	36
4.1.2. Profil Asam Amino Antar Sampel	40
4.2. Hubungan Hasil Sensoris dengan Profil Asam Amino.	43



4.2.1. Total Asam Amino Pembentuk Rasa Gurih dengan Rasa Gurih ...	44
4.2.2. Asam Amino Glutamat dengan Rasa Keseluruhan	45
4.2.3. Total Asam Amino Pembentuk Rasa Manis dengan Rasa Manis...	46
4.2.4. Total Asam Amino Pembentuk Rasa Pahit dengan Rasa Pahit	47
4.2.5. Total Asam Amino, Rasa, BAL, dan Bakteri Proteolitik.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1. Kesimpulan.....	50
5.2. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	59