



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	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Tempe	6
2.2. Starter Tempe	8
2.3. Pembuatan Starter.....	10
2.4. Isolasi dan Identifikasi Jamur Tempe.....	11
2.5. Perubahan Kimia dan Biokimia pada Tempe	13
2.6. Mikrobiologi Tempe.....	14
2.7. Amoniak pada Tempe	15
2.8. Analisis Kandungan Amoniak.....	16
2.9. Hipotesis	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1. Bahan Penelitian	17
3.2. Alat Penelitian	17
3.3. Tempat Penelitian.....	18
3.4. Tahapan Penelitian	18
3.4.1. Pembuatan Isolat	18
3.4.2. Identifikasi Jamur Tempe.....	19
3.4.3. Pembuatan Starter	19
3.4.4. Pembuatan Tempe.....	19
3.4.5. Analisis Kadar Amoniak	22
3.4.6. Pengukuran Derajat Keasaman (pH).....	23
3.4.7. Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Isolasi dan Identifikasi Jamur Tempe.....	24
4.2. Kadar Amoniak pada Tempe.....	33
4.3. Nilai pH Tempe	38
4.4. Korelasi Kandungan Amoniak dengan pH, Karakteristik Sensoris, dan Profil Mikroflora	40



Profil Amoniak pada Tempe dengan Bubuk Starter Isolat Lokal

NIDYA RIZKADIANARI C, Prof. Dr. Ir. Sardjono, M.S.; Rachma Wikandari, S.T.P., M.Biotech,ⁱⁱPh.D

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

BAB V KESIMPULAN	44
5.1. Kesimpulan.....	44
5.2. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	49