



DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Halaman Pengesahan.....	iii
Pernyataan Keaslian Penulis	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tempe	4
2.2 Yoghurt.....	5
2.2.1 Yoghurt Tempe	6
2.3 Peptida pahit	7
2.4 Menonaktifkan Enzim	9
2.5 Pengukusan.....	10
2.6 Pengujian Sensoris	10
2.7 Hipotesis	13
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	14
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	14
3.2.1 Alat.....	14
3.2.2 Bahan.....	15
3.3 Tahapan Penelitian	16
3.3.1 Prosedur pembuatan ekstrak tempe.....	16
3.3.2 Prosedur pembuatan yoghurt tempe.....	17
3.3.3 Uji sensoris.....	18
3.3.4 Pengujian sifat fisikokimia.....	19
3.4 Rancangan Penelitian	19
3.5 Analisa Data	20
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Sifat Sensoris Yoghurt Tempe	21
4.1.1 Hasil Pengujian Skoring Yoghurt Tempe	21
4.1.2 Hasil Pengujian Hedonik Yoghurt Tempe	24
4.2 Sifat Fisikokimia	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
5.1 Kesimpulan.....	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30



LAMPIRAN	32
Lampiran 1 Borang Uji Sensoris Yoghurt Tempe	32
Lampiran 2 Perhitungan Total Padatan.....	34
Lampiran 3 Analisa Statistik Uji Hedonik dan Skoring Yoghurt Tempe	34
Lampiran 4 Prosedur Analisa Padatan dan Lemak	38
Lampiran 5 Data Mentah Pengujian Sifat Fisikokimia.....	39
Lampiran 6 Analisa Statistik Sifat Fisikokimia Yoghurt Tempe.....	41