

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	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kacang Kedelai	5
2.2. Tempe	6
2.3. Tahapan Pembuatan Tempe	7
2.4. Fermentasi	9
2.5. Minuman Sari Nabati dan Sari Tempe	11
2.6. Hipotesis	12
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1. Bahan dan Alat Penelitian	13
3.1.1. Bahan	13
3.1.2. Alat	13
3.2. Pelaksanaan Penelitian	14
3.2.1 Pembuatan Minuman Sari Tempe	16
3.2.2 Analisis Sifat Fisik	19
3.2.3 Analisis Sensoris	19

3.2.4 Analisis Kimia	19
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.4 Rancangan Percobaan	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Sifat Fisik Minuman Sari Tempe	22
4.1.1. Total Padatan, Viskositas dan Endapan	22
4.1.2. pH.....	26
4.1.3. Warna.....	28
4.2. Sifat Sensoris Minuman Sari Tempe	31
4.2.1. Hasil Pengujian Skoring Minuman Sari Tempe.....	31
4.2.2. Hasil Pengujian Hedonik Minuman Sari Tempe	37
4.3. Kandungan Gizi Kedelai, Tempe, dan Minuman Sari Tempe	39
4.3.1. Analisis Kadar Air	40
4.3.2. Analisis Kadar Abu.....	41
4.3.3. Analisis Kadar Protein	42
4.3.4. Analisis Kadar Lemak.....	43
4.3.5. Analisis Kadar Karbohidrat	44
4.4. Kandungan Gizi Sari Kacang-Kacangan	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.2. Kesimpulan	47
5.3. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	54