

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 Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i>).....	6
2.2. Tempe	8
2.2.1 Pembuatan Tempe	9
2.2.2 Perubahan Sifat Fisik, Kimia, Sensoris Selama Proses Fermentasi Tempe.....	10
2.3. Jenis Pengemas Tempe	13
2.4. Hipotesis	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1. Bahan Penelitian	16
3.2. Alat Penelitian	16
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
3.4. Jalannya Penelitian	16
3.4.1. Pembuatan Tempe.....	18
3.5. Metode Analisa.....	20
3.5.1 Uji Sifat Fisik.....	20
3.5.1.1 Uji Warna.....	20
3.5.1.2 Uji Tekstur	20
3.5.2 Uji Sifat Kimia.....	21
3.5.2.1 Uji Derajat Keasaman (pH)	21

3.5.2.2 Uji Asam Sianida (HCN)	21
3.5.2.3 Uji Proksimat.....	22
3.5.3. Uji Sensoris	22
3.5.3.1 Uji Hedonik.....	22
3.5.3.2 Uji Deskriptif	22
3.6. Rancangan Percobaan.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Uji Sifat Fisik.....	25
4.1.1. Pertumbuhan Misellium.....	25
4.1.2. Tekstur	27
4.1.3. Warna.....	30
4.2. Uji Sifat Kimia.....	33
4.2.1. Derajat Keasaman (pH).....	33
4.2.2. Kandungan Asam Sianida (HCN).....	34
4.2.3. Analisis Proksimat	35
4.2.3.1. Analisis Kadar Air	35
4.2.3.2. Analisis Kadar Abu	37
4.2.3.3. Analisis Kadar Protein.....	38
4.2.3.4. Analisis Kadar Lemak	39
4.2.3.5. Analisis Kandungan Karbohidrat.....	40
4.2.4. Uji Sensoris.....	41
4.2.4.1 Uji Hedonik	40
4.2.4.2. Uji Deskriptif.....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
5.1. Kesimpulan.....	56
5.2. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	63