



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	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	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Kedelai	6
2.2. Tempe	9
2.3. Minuman Sari Tempe	16
2.4. Bahan Tambahan	17
2.5. Hipotesis	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1. Bahan	23
3.2. Alat	23
3.3. Waktu dan Lokasi Penelitian	24
3.4. Tahapan Penelitian	24
3.4.1. Pembuatan Sari Tempe	25
3.4.2. Analisis Fisik	26
3.4.3. Analisis Sensoris	27



3.4.4. Analisis Kimia	28
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Sifat Fisik Tempe	30
4.1.1. Total Padatan	30
4.1.2. Viskositas	31
4.1.3. Potensial Hidrogen (pH)	32
4.1.4. Warna	33
4.2. Sifat Sensoris	35
4.2.1. Uji Hedonik	36
4.3. Sifat Kimia	39
4.5.1. Kadar Air	40
4.5.2. Kadar Abu	41
4.5.3. Kadar Protein	41
4.5.4. Kadar Lemak	43
4.5.5. Kadar Karbohidrat	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1. Kesimpulan	46
5.2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	54