

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR RUMUS	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Bahan Baku	8
2.2 Kedelai Organik.....	8
2.3 Standar Mutu	11
2.4 Pengalengan Tempe	12
2.5 Umur Simpan.....	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Objek Penelitian.....	20
3.2 Metode Pengumpulan Data	20
3.3 Tahap Penelitian dan Analisis	21
3.4 Rancangan Percobaan	30
3.5 Diagram Alir Penelitian	30

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pengolahan Tempe Kaleng	33
4.2 Deskripsi Kemasan Produk	37
4.3 Uji Organoleptik	38
4.4 Perubahan Karakteristik Produk Olahan Tumis dan Olahan Kari Setelah Penyimpanan	44
4.5 Uji Statistik	50
4.6 Penentuan Umur Simpan.....	61

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	76
5.2 Saran.....	76

DAFTAR PUSTAKA

78

LAMPIRAN

83