

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel .....	vii
Daftar Gambar.....	viii
Daftar Lampiran .....	ix
Intisari .....	x
Abstract .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1 Tempe.....	6
2.2 Legum Lokal .....	8
2.2.1 Kacang hijau .....	8
2.2.2 Kedelai kuning.....	8
2.2.3 Koro benguk .....	9
2.2.4 Kacang tanah .....	9
2.2.5 Kacang merah .....	10
2.2.6 Kacang tunggak .....	10
2.2.7 Kedelai hitam.....	10
2.3 Sifat Fisik dan Mutu Tempe .....	11
2.4 Penerimaan Panelis Terhadap Produk Makanan.....	12
2.5 Sifat Tempe dan Kaitannya dengan Jenis Legum .....	13
2.6 Toksin dan Antigizi pada Legum Lokal.....	14
2.6.1 Asam sianida pada legum .....	14
2.6.2 Asam fitat pada legum .....	14
2.7 Sifat Kimia .....	16
2.7.1 Proksimat.....	16
2.7.2 Asam folat.....	16
2.7.3 Mineral Fe dan Zn .....	17
2.7.4 Profil asam amino.....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>20</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
3.2 Rancangan Perdobaan dan Analisis Data.....	20
3.3 Alat dan Bahan Penelitian .....	21
3.3.1 Alat .....	21
3.3.2 Bahan .....	22
3.4 Tahapan Penelitian .....	22
3.4.1 Pembuatan tempe.....	23



3.4.2 Analisis sifat organoleptik .....	29
3.4.3 Analisis sifat kimia .....	30
3.4.4 Analisis sifat fisik .....	31
<b>BAB IV HASIL .....</b>	<b>34</b>
<b>4.1 Analisis Sifat Organoleptik .....</b>	<b>34</b>
4.1.1 Tempe segar .....	34
4.1.2 Tempe goreng .....	35
<b>4.2 Analisis Sifat Kimia .....</b>	<b>37</b>
4.2.1 Komposisi proksimat legum lokal dan tempe legum lokal .....	37
4.2.2 Kandungan asam sianida legum lokal dan tempe legum lokal .....	40
4.2.3 Kandungan asam fitat legum lokal dan tempe legum lokal .....	42
4.2.4 Kandungan folat tempe .....	46
4.2.5 Kandungan mineral fe dan zn tempe .....	48
4.2.6 Profil asam amino tempe .....	49
<b>4.3 Analisis Sifat Fisik .....</b>	<b>52</b>
4.3.1 Profil tekstur tempe .....	52
4.3.2 Warna .....	56
<b>4.4 Hubungan Kesukaan Panelis dengan Sifat Tempe .....</b>	<b>58</b>
4.4.1 Hubungan kesukaan panelis dan profil asam amino .....	59
4.4.2 Hubungan kesukaan panelis dengan warna tempe .....	61
4.4.3 Hubungan kesukaan panelis dengan tekstur tempe .....	64
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>65</b>
5.1 Kesimpulan .....	65
5.2 Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>72</b>