



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	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tempe	5
2.2 Starter Tempe	9
2.3 Asam Amino pada Tempe	13
2.4 Asam Folat pada Tempe.....	15
2.5 Asam Fitat pada Tempe.....	17
2.6 Pengaruh Kultur Campuran terhadap Karakteristik Tempe yang Dihasilkan.....	19
2.7 Hipotesis	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	23
3.2.1 Alat.....	23
3.2.2 Bahan.....	23
3.3 Tahapan Penelitian	24
3.3.1 Peremajaan dan perbanyakkan isolat jamur lokal, yeast, dan bakteri asam laktat	24
3.3.2 Pembuatan bubuk starter isolat jamur, yeast, dan bakteri asam laktat	26
3.3.3 Perhitungan viabilitas bubuk starter isolat jamur, yeast, dan bakteri asam laktat	28
3.3.4 Formulasi starter isolat lokal campuran.....	29
3.3.5 Pembuatan tempe dengan starter isolat lokal campuran.....	30
3.3.6 Uji asam amino	32
3.3.7 Uji asam folat.....	34
3.3.8 Uji asam fitat.....	36
3.3.9 Uji kadar air	39
3.3.10 Uji kesukaan produk (hedonik).....	40
3.3.11 Uji warna.....	41



3.3.12 Uji tekstur	42
3.4 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Jumlah Spora Jamur, Sel Yeast, dan Bakteri Asam Laktat pada Starter Isolat Lokal	44
4.2 Profil Asam Amino Tempe	46
4.3 Kadar Asam Folat	50
4.4 Kadar Asam Fitat.....	52
4.5 Uji Hedonik	53
4.5.1 Uji hedonik tempe segar	54
4.5.2 Uji hedonik tempe goreng	57
4.6 Warna dan Tekstur.....	59
4.7 Hubungan Kesukaan Panelis dengan Profil Asam Amino.....	62
4.8 Hubungan Kesukaan Panelis dengan Warna dan Tekstur.....	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
5.1 Kesimpulan.....	67
5.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	75