

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
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	5
2.1. Tempe	5
2.1.1. Pembuatan Tempe <i>Mixgrain</i>	7
2.1.2. Perubahan Sifat Fisik, Kimiawi, dan Sensoris Selama Proses Fermentasi Tempe <i>Mixgrain</i>	10
2.2. Kacang Kedelai (<i>Glycine max</i> (L.) Merr)	13
2.3. Kacang Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC)	14
2.4. Cokelat Hitam (<i>Dark Chocolate</i>)	17
2.5. Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1. Bahan Penelitian	21
3.2. Alat Penelitian	21
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.4. Tahapan Penelitian	22

3.4.1. Pembuatan Tempe <i>Mixgrain</i>	24
3.4.2. Optimasi Pembuatan Tempe <i>Mixgrain</i>	25
3.5. Analisis Data	26
3.5.1. Uji Sifat Sensoris	26
3.5.2. Uji Sifat Fisik	27
3.5.2.1. Uji Warna	27
3.5.2.2. Uji Tekstur	27
3.5.3. Uji Sifat Kimiawi	28
3.5.3.1. Uji Kadar Air	28
3.5.3.2. Uji Kadar Abu	29
3.5.3.3. Uji Kadar Protein	29
3.5.3.4. Uji Kadar Lemak	31
3.5.3.5. Uji Kadar Karbohidrat (<i>by difference</i>)	31
3.6. Rancangan Percobaan	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Uji Sifat Sensoris	33
4.1.1. Atribut Tekstur	35
4.1.2. Atribut Warna	36
4.1.3. Atribut Aroma	37
4.1.4. Atribut Rasa	38
4.1.5. <i>Aftertaste</i>	39
4.1.6. Penerimaan Keseluruhan (<i>Overall Acceptability</i>)	40
4.2. Uji Sifat Fisik	41
4.2.1. Uji Warna	41
4.2.2. Uji Tekstur	42
4.3. Uji Sifat Kimiawi	44
4.3.1. Analisis Kadar Air	44
4.3.2. Analisis Kadar Abu	45
4.3.3. Analisis Kadar Lemak	45
4.3.4. Analisis Kadar Protein	47
4.3.5. Analisis Kadar Karbohidrat (<i>by difference</i>)	47

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1.Kesimpulan	49
5.2.Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	57