

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
A. Tinjauan Pustaka.....	5
1. Sumber Tempe dan Pengolahan.....	5
2. Kandungan Tempe.....	15
3. Kromatografi Lapis Tipis (KLT).....	22
4. Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil).....	24
B. Hipotesis.....	25
BAB III.....	26
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	26
B. Bahan dan Alat.....	26
C. Cara Kerja.....	26
D. Analisa Data.....	31
BAB IV.....	32
A. Hasil.....	32
B. Pembahasan.....	41
BAB V.....	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	65

Daftar Gambar

Gambar 1. Morfologi tanaman <i>G. max</i>	5
Gambar 2. Kenampakan tempe baik dan kurang baik.....	9
Gambar 3. Tempe dengan pembungkus daun pisang.....	11
Gambar 4. Tempe dengan pembungkus daun jati.....	13
Gambar 5. Struktur kimiawi amilum.....	16
Gambar 6. Struktur kimiawi karotenoid.....	20
Gambar 7. Tempe yang difermentasi dari jam ke-0 hingga jam ke-72 pada perlakuan pembungkus daun pisang, daun jati dan plastik.....	32
Gambar 8. Uji Fenol Ekstrak Metanol Daun Pisang dan Daun Jati.....	33
Gambar 9. Uji Tanin Ekstrak Metanol Daun Pisang dan Daun Jati.....	33

Daftar Tabel

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi dalam 100 mg Kedelai.....	7
Tabel 2. Kandungan Zat Gizi dalam 100 gram Kedelai dan Tempe.....	10
Tabel 3. Pereaksi semprot dan larutan standar untuk identifikasi golongan senyawa metabolit sekunder menggunakan KLT.....	28
Tabel 4. Nilai <i>racing factor</i> tiap pengujian metabolit sekunder dengan KLT.....	35
Tabel 5. Kandungan Gula Terlarut dan Pati dengan berbagai jenis pembungkus.....	36
Tabel 6. Kandungan Karotenoid Tempe dengan berbagai jenis pembungkus.....	37
Tabel 7. Kandungan Klorofil Tempe dengan berbagai jenis pembungkus.....	38
Tabel 8. Kandungan Klorofil Daun Pembungkus.....	38
Tabel 9. Aktivitas Antioksidan dan IC ₅₀ Tempe dengan Perbedaan Pembungkus.....	40

Daftar Lampiran

Lampiran 1. Serbuk daun pembungkus tempe (a) daun <i>Musa</i> sp. dan (b) daun <i>T.grandis</i>	65
Lampiran 2. Ekstrak daun pembungkus tempe (a) daun <i>Musa</i> sp. dan (b) daun <i>T.grandis</i>	65
Lampiran 3. Serbuk tempe daun <i>Musa</i> sp. (a), tempe daun <i>T.grandis</i> (b) dan (c) tempe kemasan plastik.....	65
Lampiran 4. Perhitungan Analisa Statistik Kandungan Gula Terlarut, Pati dan Karotenoid Ekstrak Tempe.....	66
Lampiran 5. Perhitungan Analisa Statistik Kandungan Klorofil Tempe.....	68
Lampiran 6. Perhitungan Analisa Statistik Kandungan Klorofil Daun.....	69
Lampiran 7. Konsentrasi, Absorbansi dan Kurva Standar Glukosa.....	69
Lampiran 8. Konsentrasi, Absorbansi dan Kurva Standar Pati.....	70
Lampiran 9. Pengukuran Kadar Total Gula Terlarut Tempe.....	72
Lampiran 10. Pengukuran Kadar Total Pati Tempe.....	73
Lampiran 11. Hasil Pengukuran Kadar Total Karotenoid dan Klorofil Tempe.....	74
Lampiran 12. Hasil Pengukuran Kadar Klorofil Daun.....	75
Lampiran 13. Hasil Pengukuran Antioksidan IC ₅₀	76