

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR RUMUS	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II.....	7
A. Tempe.....	7
1. Pengertian Tempe.....	7
2. Kandungan Unsur Gizi Tempe.....	8
3. Tahapan Pengolahan Tempe.....	8
4. Kendala Pembuatan Tempe	14
5. Syarat Mutu Tempe Kedelai.....	15
6. <i>Tempeh Making Kit</i>	16
7. Faktor-faktor Produksi <i>Tempeh Making Kit</i>	16
B. Metode Taguchi.....	18
1. Pengertian Taguchi.....	18

2. Kelebihan Metode Taguchi	20
3. Tahapan-Tahapan Metode Taguchi	20
D. Kadar Air	37
BAB III	38
A. Tempat dan Waktu Penelitian	38
B. Objek Penelitian	38
C. Bahan dan Alat	38
D. Metode Pengumpulan Data	39
E. Penelitian Pendahuluan	40
F. Diagram Alir Penelitian	46
G. Metode Analisis.....	55
BAB IV	57
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	57
B. Proses Pengambilan Data	59
1. Penyiapan Bahan Baku.....	59
2. Proses Pengeringan.....	60
3. Proses Perebusan	60
4. Proses Peragian.....	60
5. Proses Fermentasi.....	61
C. Respon Parameter Mutu <i>Tempeh Making Kit</i>	61
D. Analisis <i>Mean</i> dan SNR terhadap Respon Mutu <i>Tempeh Making Kit</i>	64
E. Perbandingan Hasil Analisis Tiap Parameter	73
F. <i>Analysis of Variance</i> (ANOVA) terhadap Karakteristik <i>Tempt</i>	75
G. Analisis <i>Multiple Perfomance Characteristic</i>	80
H. Karakteristik Produk <i>Tempeh Making Kit</i> Hasil Penelitian	87
I. Eksperimen Konfirmasi.....	90
BAB V.....	95
A. Kesimpulan.....	95
B. Saran.....	95
DAFTAR PUSTAKA	96
LAMPIRAN.....	99