

## DAFTAR ISI

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| KATA PENGANTAR.....                            | i    |
| HALAMAN PERSEMBAHAN .....                      | iii  |
| DAFTAR ISI .....                               | iv   |
| DAFTAR GAMBAR .....                            | vii  |
| DAFTAR TABEL .....                             | viii |
| DAFTAR GRAFIK .....                            | ix   |
| INTISARI .....                                 | x    |
| ABSTRACT.....                                  | xi   |
| BAB I .....                                    | 1    |
| 1.1    Latar Belakang .....                    | 5    |
| 1.2    Rumusan Masalah .....                   | 5    |
| 1.3    Tujuan Penelitian.....                  | 5    |
| 1.3.1    Tujuan Umum.....                      | 5    |
| 1.3.2    Tujuan Khusus .....                   | 5    |
| 1.4    Manfaat Penelitian.....                 | 6    |
| 1.5    Keaslian Penelitian .....               | 6    |
| BAB II .....                                   | 8    |
| 2.1    Tempe .....                             | 8    |
| 2.1.1    Gambaran Umum Tempe .....             | 8    |
| 2.1.2    Masa Simpan Tempe.....                | 12   |
| 2.1.3    Zat Gizi Tempe.....                   | 12   |
| 2.2    Metode Pengawetan.....                  | 15   |
| 2.2.1    Gambaran Umum Metode Pengawetan ..... | 15   |

|         |                                                |    |
|---------|------------------------------------------------|----|
| 2.2.2   | Masa Simpan .....                              | 16 |
| 2.2.3   | Metode Pengasaman.....                         | 17 |
| 2.2.4   | Metode Pengemasan Vakum .....                  | 21 |
| 2.3     | Kerangka Teori.....                            | 24 |
| 2.4     | Kerangka Konsep .....                          | 25 |
| 2.5     | Hipotesis Penelitian .....                     | 25 |
| BAB III | .....                                          | 26 |
| 3.1     | Desain, Lokasi, dan Waktu Penelitian .....     | 26 |
| 3.2     | Sampel Penelitian .....                        | 27 |
| 3.3     | Variabel Penelitian .....                      | 27 |
| 3.4     | Definisi Operasional .....                     | 27 |
| 3.4.1   | Tempe.....                                     | 27 |
| 3.4.2   | Nilai Gizi.....                                | 28 |
| 3.5     | Instrumen Penelitian.....                      | 28 |
| 3.6     | Prosedur Kerja .....                           | 30 |
| 3.6.1   | Proses Pembuatan Tempe Biasa (TB) .....        | 30 |
| 3.6.2   | Proses Pembuatan Tempe Kelapa (TK) .....       | 31 |
| 3.6.3   | Proses Pembuatan Tempe Biasa Vakum (TBV) ..... | 32 |
| 3.6.4   | Proses Pembuatan Tempe Kelapa Vakum (TKV)..... | 33 |
| 3.7     | Analisis Zat Gizi.....                         | 34 |
| 3.8     | Metode Analisis Data.....                      | 36 |
| 3.9     | Tahapan Penelitian.....                        | 36 |
| 3.10    | Rencana Kerja .....                            | 37 |
| 3.11    | Etika Penelitian .....                         | 38 |
| BAB IV  | .....                                          | 39 |

|                |                       |    |
|----------------|-----------------------|----|
| 4.1            | Hasil.....            | 39 |
| 4.2            | Pembahasan .....      | 54 |
| 4.2.1          | Pembuatan Tempe ..... | 54 |
| 4.2.2          | Zat Gizi .....        | 56 |
| BAB V          | .....                 | 65 |
| 5.1            | Kesimpulan .....      | 65 |
| 5.2            | Saran .....           | 65 |
| DAFTAR PUSTAKA | .....                 | 66 |