

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	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.....	xii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	2
1.1 Latar Belakang .....	2
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kedelai.....	7
2.2 Tempe dan Proses Pembuatannya .....	8
2.3 Parameter Mutu Tempe .....	9
2.4 Pengawetan Bahan Pangan.....	11
2.5 Pengeringan .....	13
2.6 Pengeringan Beku.....	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
3.2 Bahan dan Alat Penelitian .....	20
3.2.1 Bahan .....	20
3.2.2 Alat.....	20
3.3 Prosedur Penelitian.....	29

3.3.1 Rancangan Percobaan .....	29
3.3.2 Pengambilan Data .....	30
3.4 Analisis Data .....	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
4.1 Suhu dan Tekanan Selama Proses Pengeringan .....	35
4.1.1 Suhu .....	35
4.1.2 Tekanan.....	36
4.2 Hubungan Antara Ketebalan Bahan, Durasi Pengeringan dan Interaksinya terhadap Kualitas Fisik Tempe .....	37
4.3 Sifat Fisik Tempe yang dikeringkan dengan <i>Freeze Dryer</i> .....	38
4.3.1 Kadar Air pada Pengeringan dengan <i>Freeze Dryer</i> .....	39
4.3.2 Susut Bobot pada Pengeringan dengan <i>Freeze Dryer</i> .....	40
4.3.3 Perubahan Dimensi pada Pengeringan dengan <i>Freeze Dryer</i> .....	42
4.3.4 Kekerasan pada Pengeringan dengan <i>Freeze Dryer</i> .....	45
4.3.5 Warna pada Pengeringan dengan <i>Freeze Dryer</i> .....	46
4.3.6 Asam Glutamat pada Pengeringan dengan <i>Freeze Dryer</i> .....	47
4.4 Sifat Fisik Tempe yang dikeringkan dengan <i>Cabinet Dryer</i> .....	48
4.4.1 Kadar Air pada Pengeringan dengan <i>Cabinet Dryer</i> .....	49
4.4.2 Susut Bobot pada Pengeringan dengan <i>Cabinet Dryer</i> .....	50
4.4.3 Perubahan Dimensi pada Pengeringan dengan <i>Cabinet Dryer</i> .....	51
4.4.4 Kekerasan pada Pengeringan dengan <i>Cabinet Dryer</i> .....	53
4.4.5 Warna pada Pengeringan dengan <i>Cabinet Dryer</i> .....	54
4.4.6 Asam Glutamat pada Pengeringan dengan <i>Cabinet Dryer</i> .....	55
4.5 Penentuan Variasi Perlakuan Terbaik .....	56
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>64</b>
5.1 Kesimpulan.....	64
5.2 Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>69</b>