

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGAJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Tempe.....	6
2.1.1 Garis Besar Cara Pembuatan Tempe.....	6
2.1.2 Bahan Mentah Tempe.....	7
2.1.3 Inokulum Tempe.....	10
2.1.4 Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Fermentasi Tempe.....	11
2.1.5 Bahan Pembungkus Tempe.....	13
2.1.6 Pertumbuhan Jamur Selama Fermentasi Tempe.....	14
2.1.7 Perubahan Yang Terjadi Pada Kedelai Selama Proses Fermentasi.....	16
2.2 Mikrobia Lain Yang Muncul Selama Proses Fermentasi Tempe.....	18
2.2.1 Bakteri Asam Laktat.....	19
2.2.2 Bakteri Proteolitik.....	21
2.3 Hipotesis.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>23</b>
3.1 Bahan Penelitian.....	23
3.1.1 Tempe.....	23
3.1.2 Daun Pisang.....	23
3.1.3 Plastik.....	23
3.1.4 Media Pertumbuhan Bakteri.....	23
3.2 Alat Penelitian.....	24
3.3 Tempat Penelitian.....	24
3.4 Metode Penelitian.....	24
3.4.1 Analisis.....	25

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
4.1 Pengaruh Pembungkus Terhadap Pertumbuhan Bakteri.....	26
4.1.1 Profil Pertumbuhan Bakteri Total.....	26
4.1.2 Profil Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat.....	27
4.1.3 Profil Pertumbuhan Bakteri Proteolitik.....	31
4.1.4 Perubahan Visual Tempe Selama Fermentasi.....	32
4.2 Pengaruh Pembungkus Terhadap Perubahan pH.....	35
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>37</b>
5.1 Kesimpulan.....	37
5.2 Saran.....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>39</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>43</b>