



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kedelai.....	6
2.2 Tempe .....	9
2.3 Pengemas Tempe.....	15
2.4 Protein Terlarut.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Bahan Penelitian.....	22
3.2 Alat Penelitian .....	22
3.3 Tempat Penelitian.....	23
3.4 Tahapan Penelitian .....	23
3.4.1 Pengemasan Tempe .....	23
3.4.2 Uji Karakteristik Kimia .....	23
3.4.3 Uji Kadar Protein Terlarut .....	24
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisa Data .....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
4.1 Karakteristik Kimia Tempe .....	28



4.1.1 Kadar air .....	28
4.1.2 Kadar Protein .....	30
4.2. Kadar Protein Terlarut Kedelai Lokal dan Impor.....	32
4.3. Kadar Protein Terlarut Tempe dengan Berbagai Kemasan.....	35
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>43</b>
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>48</b>