



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR ISTILAH DAN SINGKATAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Sistem Larik Sensor Gas (<i>Electronic Nose</i>).....	5
2.2 Deteksi Aroma Tempe.....	9
BAB III LANDASAN TEORI	11
3.1 Sistem Larik Sensor Gas (<i>Electronic Nose</i>).....	11
3.2 Akuisisi Data.....	26
3.3 Pengenalan Pola (<i>Pattern-Recognition</i>).....	28
3.4 <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	34
3.5 Tempe.....	36
BAB IV METODE PENELITIAN	41
4.1 Bahan Dan Peralatan.....	41
4.2 Diagram Alir Penelitian.....	46
4.3 Tahapan Penelitian Sampel Dengan <i>E-Nose</i>	47
4.4 Pengolahan Data <i>E-nose</i>	48
4.5 Pengujian TPC Dan SEM.....	49
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	50
5.1 Uji Respon Larik Sensor Gas Untuk Proses Fermentasi Tempe.....	53
5.2 Proses Fermentasi Tempe Kedelai.....	66
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	77
6.1 Kesimpulan.....	77
6.2 Saran.....	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	83