

DAFTAR ISI

Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Lembar 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
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	6
BAB II Tinjauan Pustaka	10
A. Landasan Teori	10
1. Tempe	10
2. Tempe Kacang Tunggak	12
3. Proses Pembuatan Tempe	13
4. Lama Perendaman Biji	16
5. Kacang Tunggak	17
6. Aktivitas Antioksidan	20
7. Uji Sifat Sensoris	24
8. Uji Daya Terima	27
B. Kerangka Teoretis	29
C. Kerangka Konsep	29
D. Hipotesis Penelitian	30
BAB III Metode Penelitian	31
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	31
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	33

C. Alat dan Bahan Penelitian	33
D. Variabel Penelitian	38
E. Definisi Operasional Variabel	39
F. Manajemen dan Analisis Data	40
G. Etika Penelitian	42
H. Jalannya Penelitian	42
I. Prosedur Kerja	45
BAB IV Hasil dan Pembahasan	47
A. Hasil	47
1. Pembuatan Tempe	47
2. Aktivitas Antioksidan Tempe	48
3. Sifat Sensoris Tempe	50
4. Daya Terima Tempe	51
B. Pembahasan	52
1. Proses Pembuatan Tempe	52
2. Aktivitas Antioksidan Tempe	55
3. Sifat Sensoris Tempe	58
4. Daya Terima Tempe	59
BAB V Kesimpulan dan Saran	64
A. Kesimpulan	64
B. Saran	66
Daftar Pustaka	67
Lampiran	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Syarat Mutu Tempe Kedelai Menurut Standar Nasional Indonesia	11
Tabel 2.	Perbandingan Nilai Gizi Kacang Tunggak dan Kacang Kedelai	19
Tabel 3.	Rancangan Acak Lengkap dengan Variasi Perlakuan Lama Perendaman	32
Tabel 4.	Alat dan Bahan Penelitian	34
Tabel 5.	Karakteristik Kacang Tunggak dan Kacang Kedelai	47
Tabel 6.	Perubahan yang Terjadi saat Proses Pembuatan Tempe	48
Tabel 7.	Berat Ekstrak Kental Tempe	49
Tabel 8.	Aktivitas Antioksidan (%) Tempe Kacang Tunggak	49
Tabel 9.	Sifat Sensoris Tempe Kacang Tunggak	50
Tabel 10.	Hasil Analisis Kruskal-Wallis terhadap Uji Kesukaan Tempe	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kacang Tunggak	19
Gambar 2.	Senyawa Fenilpropanoid.....	22
Gambar 3.	Efek Penangkapan Radikal DPPH Oleh Antioksidan (AH)	23
Gambar 4.	Kerangka Teori Penelitian	29
Gambar 5.	Kerangka Konsep Penelitian	29
Gambar 6.	Grafik Uji Kesukaan secara Keseluruhan	51
Gambar 7.	Proses Perendaman Biji	53
Gambar 8.	Proses Perebusan Biji	54
Gambar 9.	Proses Pengukusan Biji	54
Gambar 10.	Pengangin-anginan Biji	54
Gambar 11.	Proses Peragian	55
Gambar 12.	Kenampakan Tempe Kacang Tunggak dan Tempe Kacang Kedelai	53
Gambar 13.	Tempe Kacang Tunggak dan Tempe Kacang Kedelai dengan Metode Pengolahan Penggorengan	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Standar Penilaian Sifat Fisik Tempe	73
Lampiran 2.	Lembar Penjelasan Kepada Calon Subjek	74
Lampiran 3.	Kuesioner Penilaian Uji Daya Terima	77
Lampiran 4.	Analisis Data Statistik Uji Kesukaan Rasa	78
Lampiran 5.	Analisis Data Statistik Uji Kesukaan Warna	82
Lampiran 6.	Analisis Data Statistik Uji Kesukaan Aroma	86
Lampiran 7.	Analisis Data Statistik Uji Kesukaan Tekstur	90
Lampiran 8.	Analisis Data Statistik Uji Kesukaan Keseluruhan	94
Lampiran 9.	Pembuatan Ekstrak Tempe	98
Lampiran 10.	Nilai (%) Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Tunggak dan Tempe Kacang Kedelai	99
Lampiran 11.	Analisis Data Statistik Uji Aktivitas Antioksidan	100