

## DAFTAR ISI

Halaman

### ABSTRAK

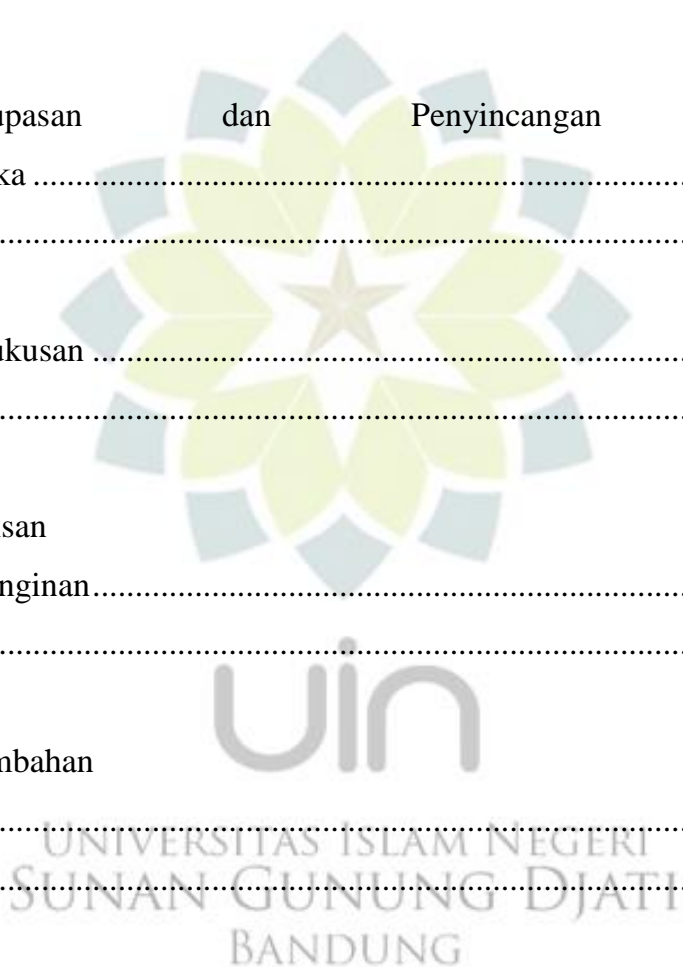
|  |      |
|--|------|
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....  | i    |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....  | iv   |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....  | vii  |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....   | viii |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                                       | ix   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                                     | 1    |
| A. Latar Belakang .....  | 1    |
| B. Rumusan Masalah .....   | 4    |
| C. Tujuan Penelitian .....   | 4    |
| D. Manfaat Penelitian .....  | 5    |
| <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....                                 | 6    |
| A. Biji Nangka .....   | 6    |
| B. Tempe Sebagai Sumber Gizi.....                                  | 8    |
| C. Fermentasi Tempe.....   | 13   |
| D. Ragi Tempe.....   | 16   |
| E. Analisis Kadar Bahan Pangan.....                                | 17   |
| 1. Kandungan Air .....   | 17   |
| 2. Kandungan Abu .....   | 21   |
| 3. Kandungan Protein.....  | 22   |
| 4. Kandungan Lemak .....   | 28   |
| F. Pendekatan Saintifik dalam Pembelajaran Melalui Model SWH ..... | 31   |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....                         | 35   |
| A. Deskripsi Penelitian .....                                      | 35   |

**Halaman**

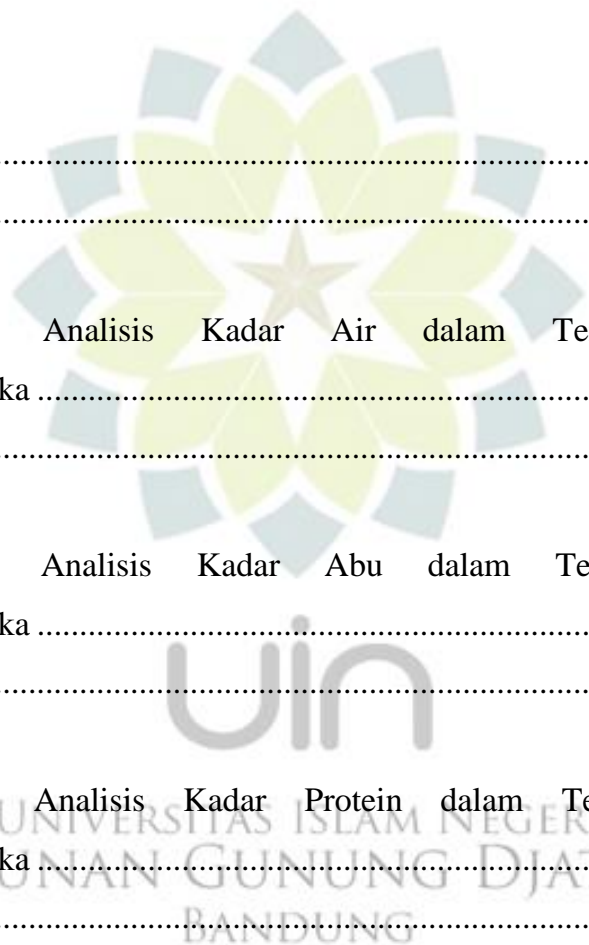
|   |    |
|---|----|
| B. Desain Penelitian.....   | 35 |
| 1. Penelitian Pendahuluan .....   | 35 |
| 2. Penelitian Utama .....   | 36 |
| 3. Analisis Produk .....  | 36 |
| 4. Pembuatan Format Lembar Kerja .....  | 36 |
| C. Bahan dan Peralatan .....  | 37 |
| D. Teknik Sampling .....  | 38 |
| E. Prosedur Penelitian.....   | 39 |
| 1. Prosedur Penelitian Pendahuluan Pembuatan Tempe dari Biji Nangka .....             |    |
| .....   |    |
| 40  |    |
| 2. Prosedur Penelitian Utama Uji Organoleptik Tempe Biji Nangka .....                 |    |
| .....   |    |
| 42  |    |
| 3. Prosedur Analisis Kadar dalam Produk .....   |    |
| .....   |    |
| 42  |    |
| a. Prosedur Analisis Kadar Air dalam Tempe Biji Nangka (Metode Gravimetri).....       |    |
| .....   |    |
| 42  |    |
| b. Prosedur Analisis Kadar Abu dalam Tempe Biji Nangka dengan Metode Gravimetri ..... |    |

|                                    |   |    |
|------------------------------------|---|----|
|                                    | .....   | 43 |
| c.                                 | Analisis Kadar Protein dalam Tempe Biji Nangka dengan Metode Kjeldahl.....        | 45 |
| d.                                 | Analisis Kadar Lemak dalam Tempe Biji Nangka dengan Metode Soxhlet.....           | 48 |
| 4.                                 | Prosedur Pembuatan Format Lembar Kerja Berbasis Saintifik Melalui Metode SWH..... | 50 |
| 5.                                 | Prosedur Uji Kelayakan Format Lembar Kerja.....                                   | 52 |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> | .....   | 54 |
| A.                                 | Proses Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe.....            | 54 |

|   |                |
|---|----------------|
| 1. Perendaman .....                                 |                |
| .....   |                |
| 55  |                |
| 2. Perebusan .....                                  |                |
| .....   |                |
| 55  |                |
|   | <b>Halaman</b> |
| 3. Pengupasan dan Penyincangan Biji<br>Nangka ..... |                |
| .....   |                |
| 56  |                |
| 4. Pengukusan .....                                 |                |
| .....   |                |
| 57  |                |
| 5. Penirisan dan<br>Pendinginan.....                |                |
| .....   |                |
| 58  |                |
| 6. Penambahan<br>Ragi .....                         |                |
| .....   |                |
| 59  |                |
| 7. Pembungkusan<br>Bahan.....                       |                |
| .....   |                |
| 60  |                |
| 8. Pemeraman atau<br>Inkubasi .....                 |                |
| .....   |                |
| 60  |                |



|                                   |         |        |          |
|-----------------------------------|---------|--------|----------|
| B. Karakteristik                  | Tempe   | dari   | Biji     |
| Nangka .....                      |         |        |          |
| .....                             |         |        |          |
| 61                                |         |        |          |
| 1. Hasil Uji Organoleptik         | dari    | Tempe  | Biji     |
| Nangka .....                      |         |        |          |
| .....                             |         |        |          |
| 61                                |         |        |          |
| 2. Hasil                          |         |        | Analisis |
| Kadar .....                       |         |        |          |
| .....                             |         |        |          |
| 65                                |         |        |          |
| a. Hasil Analisis Kadar Air       | dalam   | Tempe  | Biji     |
| Nangka .....                      |         |        |          |
| .....                             |         |        |          |
| 66                                |         |        |          |
| b. Hasil Analisis Kadar Abu       | dalam   | Tempe  | Biji     |
| Nangka .....                      |         |        |          |
| .....                             |         |        |          |
| 68                                |         |        |          |
| c. Hasil Analisis Kadar Protein   | dalam   | Tempe  | Biji     |
| Nangka .....                      |         |        |          |
| .....                             |         |        |          |
| 69                                |         |        |          |
| d. Hasil Analisis Kadar Lemak     | dalam   | Tempe  | Biji     |
| Nangka .....                      |         |        |          |
| .....                             |         |        |          |
| 71                                |         |        |          |
| C. Lembar Kerja Berbasis Sainifik | Melalui | Metode |          |
| SWH.....                          |         |        |          |



.....  
71

D. Hasil Uji Kelayakan Lembar Kerja Pemanfaatan Biji Nangka  
Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tempe Biji  
Nangka .....

.....  
78.....

**BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN**.....

81

A. Kesimpulan .....

.....  
81.....

B. Saran.....

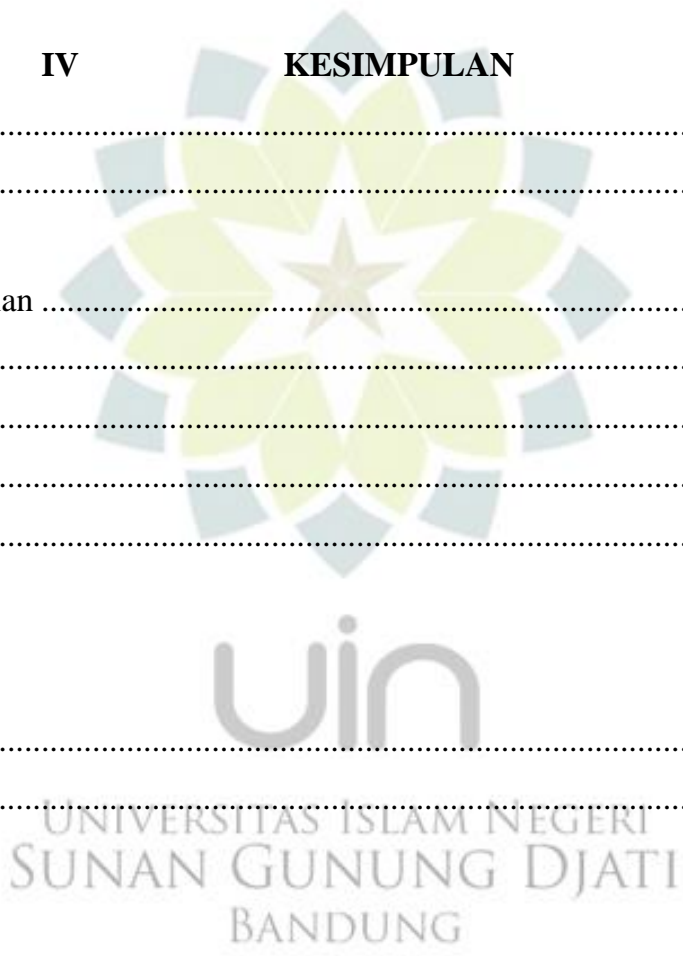
.....  
82

**DAFTAR PUSTAKA**.....

83

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**.....

86





uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUNAN GUNUNG DJATI  
BANDUNG