

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	xii
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan penelitian .....	4
1.5 Manfaat penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Kacang Roay ( <i>Phaseolus lunatus L</i> ) .....	6
2.2 Kacang Kedelai ( <i>Glycine max</i> ).....	8
2.3 Tempe.....	9
2.4 Ragi Tempe .....	11
2.5 Fermentasi Tempe .....	12
2.6 Analisis Proksimat.....	14
2.6.1 Kadar Air .....	14
2.6.2 Kadar Abu.....	15
2.6.3 Kadar Protein .....	15
2.6.4 Kadar Lemak.....	18
2.6.5 Kadar Karbohidrat .....	20
2.7 Uji Aktivitas Antioksidan.....	20
2.8 Spektrofotometer Ultraviolet Sinar Tampak .....	22
2.9 Uji Organoleptik.....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
3.1 Tempat dan Waktu penelitian.....	26

3.2	Alat, Bahan dan Instrumen .....	26
3.3	Tahapan penelitian .....	27
3.3.1	Rancangan percobaan .....	27
3.3.2	Tahapan pembuatan tempe .....	30
3.3.2	Tahapan pengamatan dan analisis.....	30
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>36</b>
4.1	Proses Pembuatan Tempe.....	36
4.1.1	Perendaman.....	36
4.1.2	Perebusan Tahap I.....	37
4.1.3	Pengupasan .....	37
4.1.4	Perebusan Tahap II .....	37
4.1.5	Penirisan.....	38
4.1.6	Penambahan Ragi .....	38
4.1.7	Pengemasan .....	38
4.1.8	Pemeraman.....	39
4.2	Analisis Nilai Gizi Tempe .....	39
4.2.1	Kadar Air .....	40
4.2.2	Kadar Abu.....	43
4.2.3	Kadar Lemak.....	45
4.2.4	Kadar Protein .....	48
4.2.5	Kadar Karbohidrat .....	50
4.3	Analisis Aktivitas Antioksidan Tempe.....	53
4.3.1	Aktivitas Antioksidan Sampel .....	53
4.3.2	Aktivitas Antioksidan Pembanding .....	56
4.4	Uji Organoleptik Tempe.....	57
4.4.1	Aroma .....	58
4.4.2	Rasa.....	60
4.4.3	Warna.....	61
4.4.4	Tekstur .....	62
4.5	Penentuan Perlakuan Terbaik .....	64
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>67</b>
5.1	Kesimpulan.....	67
5.2	Saran.....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>69</b>

<b>LAMPIRAN A</b> .....	<b>75</b>
<b>LAMPIRAN B</b> .....	<b>77</b>
<b>LAMPIRAN C</b> .....	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN D</b> .....	<b>84</b>

