

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	v
ABSTRAK.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.4 Tujuan	3
1.5 Hipotesis.....	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
1.7 Keterbaruan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Deskripsi Teoritis.....	9
2.2 Kerangka Berpikir.....	38
2.3 Kerangka Konsep.....	39
BAB III METODE PENELITIAN	40
3.1 Desain, Waktu dan Tempat Penelitian.....	40
3.2 Bahan dan Alat	40
3.3 Tahapan Penelitian.....	41
BAB IV HASIL PENELITIAN	48
4.1 Deskripsi Produk	48
4.2 Uji Hedonik	51
4.3 Uji Mutu Hedonik	51
4.4 Kandungan Gizi	53
BAB V PEMBAHASAN	56

5.1 Deskripsi Produk	56
5.2 Penilaian Organoleptik.....	58
5.3 Kandungan Gizi	61
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
6.1 Kesimpulan.....	68
6.2 Saran.....	68

DAFTAR REFERENSI
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Beberapa Jenis Tempe di Indonesia	10
Tabel 2. Jenis Kacang yang digunakan dalam Pembuatan Tempe	11
Tabel 3. Komposisi Zat Gizi kacang /100g	11
Tabel 4. Kecukupan Kalsium Perorang Perhari	17
Tabel 5. Angka Kecukupan Zat Besi Perorang Perhari	25
Tabel 6. Kecukupan Fosfor Perorang Perhari	34
Tabel 7. Formulasi Tempe	41
Tabel 8. Hasil Uji Hedonik Tempe Siap Konsumsi.....	49
Tabel 9. Hasil Uji Hedonik Tempe Mentah	50
Tabel 10. Hasil Uji Mutu Hedonik Tempe Siap Konsumsi.....	51
Tabel 11. Hasil Uji Hedonik Tempe Mentah	52
Tabel 12. Kandungan Gizi Tempe Kacang Kedelai, Kacang tolo dan Kacang Merah	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tempe Kacang Kedelai	10
Gambar 2 Kacang Kedelai.....	13
Gambar 3 Kacang Tolo	14
Gambar 4 Kacang Merah	14
Gambar 5 Khamir pada Tempe.....	15
Gambar 6 Kerangka Berfikir	38
Gambar 7 Kerangka Konsep.....	39
Gambar 8 Diagram Alir Proses Pembuatan Tempe	42
Gambar 9 Tempe Kacang Kedelai, Tempe Kacang Tolo dan Tempe Kacang Merah.....	56