

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....	iv
SURAT PERNYATAAN .....	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR GRAFIK.....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	5
1.5.1 Tujuan Umum.....	5
1.5.2 Tujuan Khusus.....	5
1.6 Manfaat Penelitian .....	5

## BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS

2.1 Kerangka Teori .....	7
1. Sejarah Kedelai .....	7
2. Kedelai ( <i>Glycine max</i> ) .....	8
3. Sejarah dan Perkembangan Tempe.....	9
4. Tempe .....	10
5. Jenis Tanaman.....	13
6. Kandungan Zat Gizi.....	13
7. Manfaat.....	16
1. Manfaat Susu Kedelai .....	16
2. Manfaat Susu Tempe.....	22
8. Daya Terima.....	30
1. Uji Mutu Organoleptik .....	30
2. Sifat Mutu Organoleptik .....	32
2.2 Kerangka Berfikir.....	37
2.3 Kerangka Konsep .....	38

## BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	39
1. Pembuatan Susu .....	39
2. Uji Organoleptik.....	39
3. Jenis Penelitian .....	39
4. Uji Kandungan Zat Gizi.....	39
5. Teknik Pengambilan Sampel.....	42
6. Sumber Data .....	42

7. Instrument Penelitian .....	42
7.1 Definisi Konseptual .....	42
7.2 Definisi Operasional .....	45
8. Analisis Data .....	47
9. Uji Statistik .....	48
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>	
4.1 Deskripsi Data .....	49
4.2 Analisis Data.....	50
1. Uji Daya Terima.....	50
2. Uji Kandungan Zat Gizi.....	55
<b>BAB V PEMBAHASAN</b>	
5.1 Deskripsi Data .....	57
5.2 Analisis Data.....	58
1. Uji Daya Terima.....	58
2. Uji Kandungan Zat Gizi.....	62
5.3 Faktor Keterbatasan Dalam Penelitian.....	69
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
6.1 Kesimpulan .....	71
6.2 Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA .....	73
LAMPIRAN .....	78