

DAFTAR ISI

	hlm
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAKSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	
1.5.1 Tujuan Umum	6
1.5.2 Tujuan Khusus	6
1.6 Manfaat Penelitian	
1.6.1 Bagi Peneliti	6
1.6.2 Bagi Ahli Gizi	6
1.6.3 Bagi FIKES UEU	7
1.6.4 Bagi Masyarakat	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kerangka Teori	
2.1.1 Tempe	
1. Definisi Tempe	8
2. Sejarah dan Perkembangan Tempe	9
3. Ciri-ciri Tempe yang Baik	10
4. Spesifikasi Persyaratan Tempe	11
5. Jenis-jenis Tempe	12
6. Kandungan dan Manfaat Tempe	13
2.1.2 Kacang Kedelai	
1. Definisi Kacang Kedelai	19
2. Sejarah Kacang Kedelai	20
3. Morfologi Kacang Kedelai	21
4. Daftar Komposisi Zat Gizi Kacang Kedelai	21
5. Manfaat Kacang Kedelai	21
2.1.3 Kacang Hijau	
1. Definisi Kacang Hijau	25
2. Sejarah Kacang Hijau	25
3. Morfologi Kacang Hijau	25
4. Daftar Komposisi Zat Gizi Kacang Hijau	26
5. Kandungan Zat Gizi Kacang Hijau	26
6. Manfaat Kacang Hijau	26

	hlm
2.1.4 Zat Gizi	33
2.1.4 Uji Proksimat	34
2.1.5 Uji Organoleptik	37
2.2 Kerangka Konsep	44
2.3 Kerangka Berpikir	45
2.4 Skema Pembuatan Tempe	46
2.5 Hipotesis	47
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	48
3.2 Jenis Penelitian	49
3.3 Desain Penelitian	54
3.4 Teknik Pemilihan Penguji	57
3.5 Teknik Analisis Data	58
3.6 Sumber Data	59
3.7 Instrument Penelitian	63
BAB IV HASIL PENELITIAN	
4.1 Deskripsi Data	
4.1.1 Penelitian Pendahuluan	69
4.1.2 Penelitian Utama	69
4.2 Analisis Data	72
BAB V PEMBAHASAN	
5.1 Deskripsi Data	
5.1.1 Penelitian Pendahuluan	79
5.1.2 Penelitian Utama	80
5.1.3 Komposisi Zat Gizi Tempe Substitusi	82
5.2 Penelitian Organoleptik	82
BAB VI KESIMPULAN dan SARAN	
6.1 Kesimpulan	88
6.2 Saran	89
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	