

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Diversifikasi Pangan .....	6
2.2 Tempe.....	7
2.3 Kacang Lamtoro Gung.....	8
2.4 Antioksidan .....	10
2.5 Proses Pembuatan Tempe.....	11
2.6 Ragi Tempe .....	12
2.7 Proses Fermentasi Tempe.....	13
III. METODE PENELITIAN .....	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
3.2 Bahan dan Alat Penelitian .....	15
3.3 Metode Kerja.....	17
3.3.1 Karakterisasi dan Identifikasi Kapang Ragi RAPRIMA .....	17
3.3.2 Pembuatan Tempe Kacang Lamtoro Gung .....	18
3.3.3 Analisis Proksimat .....	19
3.3.4 Analisis Aktivitas Antioksidan.....	23
3.3.5 Uji Organoleptik.....	24
3.4 Analisis Data .....	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	26
4.1 Karakteristik Mikroskopis dan Makroskopis Kapang Ragi RAPRIMA.....	26
4.2 Analisis Proksimat .....	28
4.2.1 Kadar Air.....	28
4.2.2 Kadar Abu .....	29
4.2.3 Kadar Protein .....	31
4.2.4 Kadar Lemak.....	32

4.2.5 Kadar Karbohidrat.....	34
4.3 Analisis Aktivitas Antioksidan.....	36
4.4 Analisis Organoleptik.....	37
4.4.1 Warna .....	37
4.4.2 Aroma.....	39
4.4.3 Rasa.....	40
4.4.4 Tekstur.....	41
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	43
5.1 Kesimpulan .....	43
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN .....	50
DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	59