

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PRAKATA	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
1.5. Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Kedelai (<i>Glycine max</i>).....	5
2.2. Angkak	8
2.3. Pigmen.....	11
2.4. Antioksidan	12
2.5. Uji Pengikatan Kolesterol	15
III. METODE PENELITIAN.....	17
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	17
3.2. Alat dan Bahan	17
3.2.1 Alat	17
3.2.2 Bahan	17
3.3. Skema Penelitian	18
3.4. Cara Kerja	18
3.4.1. Sterilisasi Alat.....	18

3.4.2. Isolasi Angkak	19
3.4.3. Karakterisasi Jamur pada Angkak	19
3.4.4. Fermentasi makanan berbasis kacang kedelai	20
3.4.5. Ekstraksi.....	20
3.4.6. Uji Antioksidan.....	20
3.4.7. Analisis Pigmen Intraseluler	22
3.4.8. Analisis pengikatan Kolesterol	22
3.5. Rancangan percobaan.....	24
3.6. Analisis Data	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1. Karakterisasi Morfologi Isolat Kapang dari Angkak	25
4.2. Karakteristik Produk Fermentasi Kedelai dengan Penambahan Angkak 27	
4.3. Analisis Aktivitas Antioksidan.....	30
4.4. Analisis pigmen Intraseluler.....	33
4.5. pengujian kolesterol secara in vitro oleh <i>Monascus sp</i>	35
V. SIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Kesimpulan.....	40
5.2 Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
UCAPAN TERIMAKASIH.....	47
LAMPIRAN	50