

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PRAKATA.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penilitan	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Ilmiah.....	3
1.4.2 Manfaat Bagi Masyarakat.....	4
1.4.3 Manfaat Bagi Peneliti	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tempe.....	5
2.2 <i>Rhizopus</i> sp.	6
2.3 Antioksidan	8
2.4 Potensi Tempe Sebagai Antioksidan.....	9
2.5 Metode Pemasakan.....	11
2.6 <i>2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl</i> (DPPH).....	13
2.7 <i>Gas Chromatography-Mass Spectrometry</i> (GC-MS)	16
2.8 Hipotesis.....	17
III. METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Tempat dan Waktu	18
3.2 Alat dan Bahan.....	18
3.2.1 Alat	18
3.2.2 Bahan	18
3.3 Alur Penelitian	19
3.4 Cara kerja	19
3.4.1 Pembuatan Media <i>Potato Dextrose Agar</i> (PDA).....	19
3.4.2 Peremajaan Isolat <i>Rhizopus</i> sp. R5	19

3.4.3 Pembuatan Tempe Dengan Isolat <i>Rhizopus</i> sp. R5	20
3.4.4 Metode Pemasakan Tempe	20
3.4.5 Ekstraksi Tempe	21
3.4.6 Pengujian Antioksidan.....	21
3.4.7 Uji GC-MS.....	23
3.5 Rancangan Percobaan	23
3.6 Analisis data	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Peremajaan Isolat dan Tempe Hasil Fermentasi <i>Rhizopus</i> sp. R5	26
4.2 Ekstraksi Tempe Metode Pemasakan.....	28
4.3 Aktivitas Antioksidan Tempe Metode Pemasakan	29
4.4 IC ₅₀ Tempe Variasi Metode Pemasakan	35
4.5 Analisis Hasil GC-MS.....	41
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
UCAPAN TERIMA KASIH.....	61
LAMPIRAN.....	65
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	77