

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
ABSTRAK .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Fermentasi .....	5
2.2. Tempe .....	7
2.3. Kacang Bogor .....	9
2.4. Angkak .....	11
2.5. Antioksidan.....	13
2.6. Uji Aktivitas Antioksidan Metode DPPH .....	16
2.7. Uji Proksimat.....	18
2.8. Uji Organoleptik.....	19
BAB III .....	23
METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Tempat dan Waktu.....	23
3.2. Alat dan Bahan .....	23
3.2.1. Alat .....	23

3.2.2. Bahan .....	23
3.3. Cara Kerja.....	24
3.3.1. Pembuatan Tempe dari Kacang Bogor .....	24
3.3.2. Uji Organoleptik .....	24
3.3.3. Ekstraksi Antioksidan .....	25
3.3.4. Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH.....	25
3.3.5. Uji Proksimat .....	26
3.3.6. Isolasi Angkak .....	29
3.3.7. Karakterisasi Jamur pada Angkak .....	30
3.4. Rancangan Percobaan.....	30
3.5. Analisis Data .....	31
BAB IV .....	33
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1. Analisis Aktivitas Antioksidan Tempe Kacang Bogor.....	33
4.2. Analisis Kadar Proksimat Tempe Kacang Bogor.....	36
4.3. Analisis Organoleptik Tempe Kacang Bogor.....	44
4.4. Isolasi Isolat Kapang dari Angkak.....	49
BAB V.....	52
SIMPULAN DAN SARAN .....	52
5.1. Simpulan .....	52
5.2. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA .....	54
UCAPAN TERIMA KASIH.....	61
LAMPIRAN .....	63
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	79