

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	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Tempe sebagai Pangan Fermentasi Tradisional	8
2.2 Kedelai Hitam	11
2.3 Fermentasi Tempe	22
2.4 Kapang <i>Rhizopus</i> sebagai Mikroorganisme Fermentasi Tempe	25
2.5 Enzim Protease dan Peranannya dalam Fermentasi Tempe	29
2.6 Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Dinamika Aktivitas Enzim Protease	34
2.7 Hipotesis Penelitian	36
III. METODE PENELITIAN	37
3.1 Tempat dan Waktu	37
3.2 Bahan dan Alat	37
3.3 Rancangan Penelitian	38
3.4 Diagram Alur Penelitian	39
3.5 Cara Kerja	39
3.6 Analisis Data	48
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	51
4.1 Kurva Standar L-Tirosin	51
4.2 Aktivitas Enzim Protease selama Fermentasi	55
4.3 Kurva Standar <i>Bovine Serum Albumin</i> (BSA)	63
4.4 Kadar Protein Terlarut selama Fermentasi	68
4.5 Hubungan Aktivitas Enzim Protease dan Kadar Protein Terlarut	76
4.6 Perubahan Morfologi Tempe Kedelai Hitam selama Fermentasi	84
V. SIMPULAN DAN SARAN	93
5.1 Kesimpulan	93
5.2 Saran	93
DAFTAR PUSTAKA	95
UCAPAN TERIMA KASIH	99

LAMPIRAN	102
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	107