

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PRAKATA.....	ii
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Pangan Fungsional.....	6
2.2. Tempe.....	6
2.3. Kedelai Hitam.....	8
2.4. Jagung Ungu.....	10
2.5. Fermentasi Tempe dengan Bantuan <i>Rhizopus</i> sp.....	13
2.6. Aktivitas Antioksidan Tempe.....	14
2.7. Organoleptik Tempe.....	16
2.8. Komposisi Proksimat Tempe.....	18
2.9. Kombinasi Tempe.....	19
2.10. Hipotesis.....	21
III. METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.2. Alat dan Bahan.....	22
3.3. Prosedur Kerja.....	23
3.3.1. Persiapan Kedelai Hitam dan Jagung Ungu.....	23
3.3.2. Pembuatan Tempe Kedelai Hitam Kombinasi Jagung Ungu.....	23
3.3.4. Analisis Antioksidan dan IC ₅₀	24

3.3.5. Uji Organoleptik.....	25
3.3.6. Analisis Proksimat	26
3.4. Rancangan Penelitian	29
3.5. Analisis Data	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Tempe Kedelai Hitam dengan Kombinasi Jagung Ungu	31
4.2 Analisis Aktivitas Antioksidan IC ₅₀	32
4.3 Uji Organoleptik.....	35
4.3.1 Warna	36
4.3.2 Aroma.....	37
4.3.3 Tekstur.....	38
4.3.4 Rasa	39
4.4 Komposisi Proksimat	42
4.4.1 Kadar Protein	42
4.4.2 Kadar Air.....	44
4.4.3 Kadar Abu	46
4.5 Analisis Keterkaitan Parameter dan Optimasi Produk	48
V. PENUTUP	50
DAFTAR PUSTAKA	51
UCAPAN TERIMA KASIH	58
LAMPIRAN.....	59