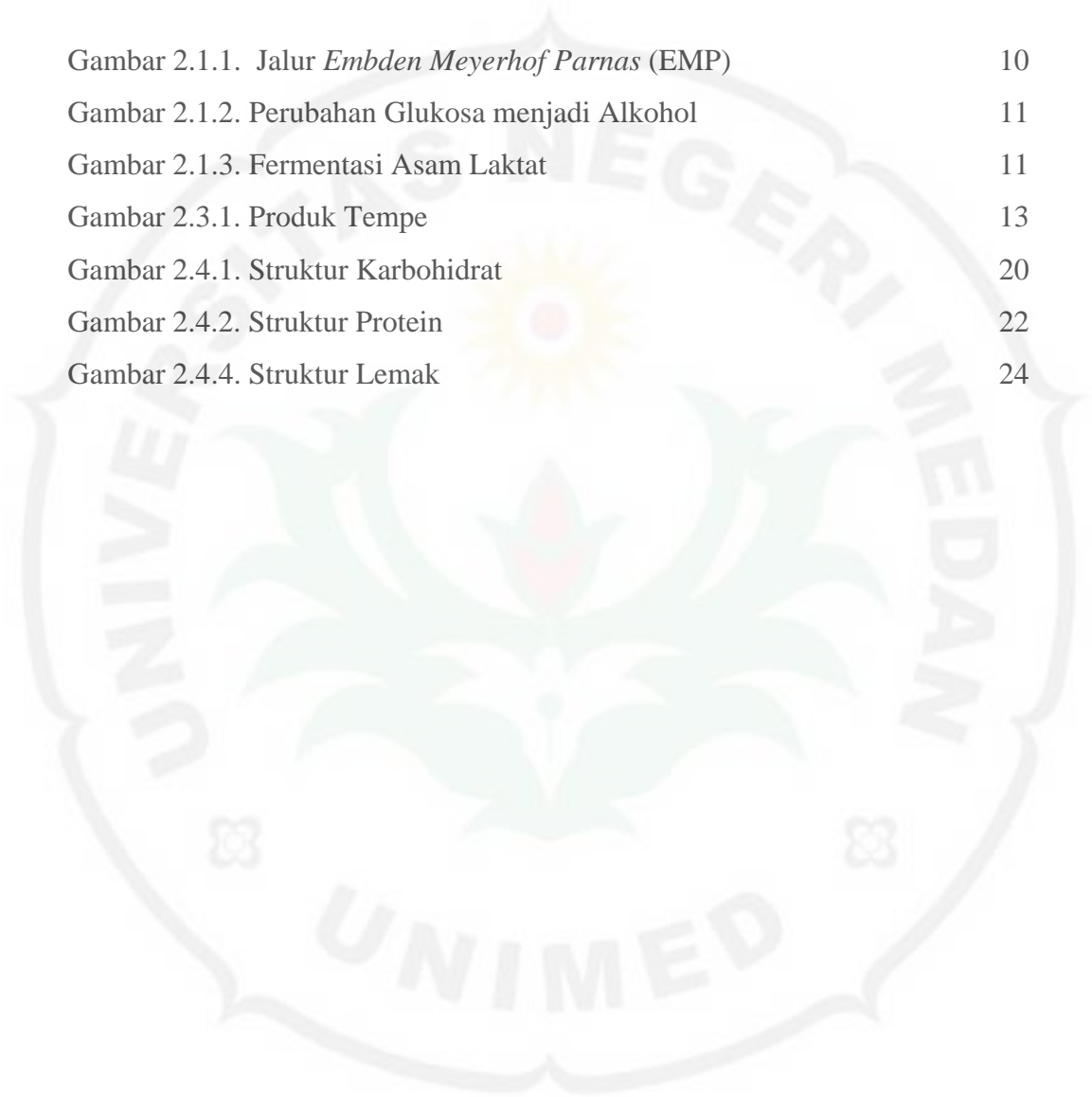


## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>Lembaran Pengesahan</b>	<b>i</b>
<b>Abstrak</b>	<b>ii</b>
<b>Kata Pengantar</b>	<b>iii</b>
<b>Daftar Isi</b>	<b>v</b>
<b>Daftar Gambar</b>	<b>vi</b>
<b>Daftar Grafik</b>	<b>vii</b>
<b>Daftar Tabel</b>	<b>viii</b>
<b>Daftar Lampiran</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Batasan Masalah	4
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>6</b>
2.1. Tanaman Nangka	6
2.1.1 Sistematika Tanaman Nangka	7
2.1.2. Komposisi Gizi per 100 g Biji Nangka dan Kacang Kedelai	7
2.1.3. Hasil dan Kegunaan Nangka	7
2.1.4. Manfaat Biji Nangka	8
2.2. Fermentasi	8
2.2.1 Jenis Fermentasi	9
2.2.2 Sumber Energi dalam Anaerobic	12
2.2.3 Fermentasi Makanan	12
2.3. Tempe	13
2.3.1. Sejarah dan Perkembangan Tempe	13
2.3.2. Khasiat dan Kandungan Gizi Tempe	13
2.3.3. Tahap Pembuatan Tempe	15
2.3.4. Pemanenan Tempe	16
2.3.5. Laru Tempe	17
2.3.6. Pengolahan Tempe	18
2.3.7. Peranan Enzim Pada Fermentasi Tempe	19
2.4. Karbohidrat, Protein, dan Lemak Bahan Pembentuk Energi	20
2.4.1. Karbohidrat	20
2.4.2. Protein	21
2.4.3. Analisis Protein	22
2.4.4. Lemak	24
2.5. Analisis Air	25
2.6. Penentuan Kadar Abu	25

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.1. Jalur <i>Embden Meyerhof Parnas</i> (EMP)	10
Gambar 2.1.2. Perubahan Glukosa menjadi Alkohol	11
Gambar 2.1.3. Fermentasi Asam Laktat	11
Gambar 2.3.1. Produk Tempe	13
Gambar 2.4.1. Struktur Karbohidrat	20
Gambar 2.4.2. Struktur Protein	22
Gambar 2.4.4. Struktur Lemak	24



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY

## DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar protein Tempe dari biji nangka	38
Grafik 4.2 Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar air tempe Dari biji nangka	39
Grafik 4.3 Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar abu Tempe dari biji nangka	40
Grafik 4.4 Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar lemak Tempe dari biji nangka	41
Grafik 4.5 Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar karbohidrat Tempe dari biji nangka	42

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Komposisi gizi 100 gram biji nangka dari kacang kedelai	7
Tabel 4.1.2. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar protein Pada tempe dari biji nangka	37
Tabel 4.1.3. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar air pada tempe Dari biji nangka	38
Tabel 4.1.4. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar abu pada tempe Dari biji nangka	39
Tabel 4.1.5. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar lemak pada tempe Dari biji nangka	40
Tabel 4.1.6. Pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar karbohidrat Tempe dari biji nangka	41