

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	i
<b>ABSTRACT .....</b>	ii
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	iii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	iv
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	vi
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	vii
<b>DAFTAR ISTILAH .....</b>	viii
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG .....</b>	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	1
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	1
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	3
<b>1.3 Batasan Masalah.....</b>	4
<b>1.4 Tujuan Penelitian .....</b>	4
<b>1.5 Manfaat Penelitian .....</b>	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	6
<b>2.1 Serelia Sorgum (<i>Sorgum bicolor</i> (L.) Moench) .....</b>	6
<b>2.2 Tempe .....</b>	7
<b>2.3 Yoghurt.....</b>	8
<b>2.4 Starter.....</b>	9
<b>2.5 Fermentasi.....</b>	9
<b>2.6 Analisis Proksimat.....</b>	10
<b>2.6.1. Kadar Lemak.....</b>	10
<b>2.6.2. Kadar Protein .....</b>	11
<b>2.6.3. Kadar Abu.....</b>	11
<b>2.7 Uji Keasaman.....</b>	12
<b>2.8 Analisis Cemaran Logam .....</b>	13
<b>2.9 Uji Aktivitas Antioksidan .....</b>	14
<b>2.10 Spektrofotometer Serapan Atom .....</b>	15
<b>2.11 Spektrofotometer Ultraviolet Sinar Tampak.....</b>	15
<b>2.12 Uji Organoleptik.....</b>	16
<b>2.13 Analysis of Variance (ANOVA) .....</b>	17

<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	18
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi	18
3.3 Prosedur	18
3.3.1 Tahapan Pembuatan Yoghurt Tempe	19
3.3.2 Tahapan Pengamatan dan Analisis	20
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	25
4.1 Pembuatan Tempe	25
4.2 Pembuatan Yoghurt Tempe	27
4.3 Analisis Proksimat	29
4.3.1 Kadar Protein	29
4.3.2 Kadar Lemak	30
4.3.3 Kadar Abu	32
4.4 Keasaman	33
4.5 Cemaran Logam Cu	34
4.6 Uji Organoleptik	35
4.7 Aktivitas Antioksidan	39
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	42
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	42
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	43
<b>SUBJEK INDEKS</b>	54
<b>LAMPIRAN A</b>	55
<b>LAMPIRAN B</b>	58
<b>LAMPIRAN C</b>	62
<b>LAMPIRAN D</b>	65