

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Protein.....	5
2.1.1 Definisi Protein.....	5
2.1.2 Klasifikasi Protein	5
2.1.3 Struktur Protein.....	8

2.1.4	Senyawa Lain dalam Molekul	9
2.1.5	Sumber Protein	9
2.2	Denaturasi Protein	11
2.2.1	Mekanisme.....	11
2.2.2	Dampak yang Ditimbulkan.....	13
2.3	Koagulasi.....	14
2.3.1	Faktor Penyebab	14
2.3.2	Mekanisme.....	14
2.3.3	Dampak yang Ditimbulkan.....	15
2.4	Penentuan Kadar Protein	15
2.4.1	Metode Kualitatif.....	15
2.4.2	Secara Kuantitatif	16
2.5	Tempe.....	17
2.5.1	Definisi Tempe	17
2.5.2	Klasifikasi.....	18
2.5.3	Manfaat Tempe.....	19
2.5.4	Pengolahan Tempe	19
2.6	Hubungan Antara Cara Pengolahan Tempe Terhadap Kadar Protein.....	22
2.7	Kerangka Teori.....	24
2.8	Kerangka Konsep	24
2.9	Hipotesis	25
BAB III	METODELOGI PENELITIAN.....	26
3.1	Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian.....	26

3.2 Variabel dan Definisi Operasional	26
3.3 Populasi dan Sampel.....	27
3.4 Instrumen dan Bahan Penelitian	28
3.5 Cara Pengolahan.....	30
3.5.1 Pengolahan Tempe	30
3.5.2 Analisis Protein Tempe	31
3.6 Alur Kerja Penelitian.....	33
3.7 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.8 Analisa Hasil	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Hasil Penelitian.....	35
4.2 Pembahasan	37
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1 Simpulan.....	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	44