

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Kegiatan .....	3
1.3 Manfaat Kegiatan .....	3
<b>BAB II METODE PENELITIAN.....</b>	<b>5</b>
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>9</b>
3.1 Peran Penting Perendaman dalam Pembuatan Tempe.....	9
3.2 Modifikasi Berbagai Jenis Pengasam Tempe Terhadap Proses .....	15
3.3 Pengaruh Modifikasi Perendaman Terhadap Karakteristik Fisikokimia	24
3.4 Sumber Pangan Fungsional .....	35
3.5 <i>Higiene</i> dan Sanitasi .....	45
3.6 Solusi Lingkungan .....	47
3.7 Solusi Ekonomi .....	49
<b>BAB IV PENUTUP. ....</b>	<b>53</b>
4.1 Kesimpulan . ....	53
4.2 Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>55</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>63</b>