

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DATAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar belakang.....	1
1.2.Tujuan penelitian.....	2
1.3.Manfaat penelitian.....	3
BAB II METODOLOGI PENELITIAN	5
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	9
3.1.Potensi bahan non-kedelai untuk tempe	9
3.2.Metode pembuatan berbagai varian tempe non-kedelai	13
3.3.Karakteristik kimia (protein) produk berbagai varian tempe non- kedelai.....	23
3.4.Pemanfaatan protein non-kedelai	31
BAB IV PENUTUP	35

4.1.Simpulan	35
4.2.Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	37

