

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR .....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
BAB II. KERANGKA PENELITIAN .....	4
2.1 Tinjauan Pustaka .....	4
2.1.1 Gambaran Umum Tempe Kedelai.....	4
2.1.2 Fenol.....	7
2.1.3 Polifenol .....	9
2.1.4 Antioksidan.....	12
2.1.5 Ekstraksi .....	16
2.2. Kerangka Konsep .....	20
2.3. Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	22
3.2 Bahan dan Alat Penelitian .....	22
3.3 Rancangan Penelitian .....	22
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	22
3.4.1 Pembuatan Tempe Kedelai dan Penepungan.....	22
3.4.2 Ekstraksi Tepung Tempe Kedelai.....	23
3.5 Variabel Pengamatan.....	24
3.6 Analisa Data .....	24
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
4.1 Karakteristik Bahan Dasar.....	25

4.2 Rendemen Ekstrak Tempe Kedelai .....	26
4.3 Total Fenol Ekstrak Tempe Kedelai.....	28
4.4 Total Flavonoid Ekstrak Tempe Kedelai.....	29
4.5 Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tempe Kedelai .....	32
4.6 Pengujian Hipotesis .....	33
<b>BAB V. PENUTUP.....</b>	<b>34</b>
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran .....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>35</b>