

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Tempe Kedelai .....	4
Gambar 2. Struktur Kimia Fenol Sederhana .....	8
Gambar 3. Struktur Kimia Asam Galat.....	8
Gambar 4. Struktur Kimia Asetofenon dan Asam Fenilasetat.....	8
Gambar 5. Struktur Kimia Fenil Propanoid .....	9
Gambar 6. Reaksi Senyawa Fenol dengan Pereaksi Folin-Cioacalteu .....	9
Gambar 7. Struktur Kimia Flavonoid .....	10
Gambar 8. Struktur Kimia Isoflavon.....	11
Gambar 9. Reaksi Senyawa Flavonoid dengan Senyawa AlCl .....	11
Gambar 10. Reaksi DPPH dengan Senyawa Antioksidan .....	14
Gambar 11. Struktur Kimia Pelarut Metanol .....	17
Gambar 12. Struktur Kimia Pelarut Etanol .....	17
Gambar 13. Struktur Kimia Pelarut Etil Asetat .....	18
Gambar 14. Struktur Kimia Pelarut N-Heksana .....	18
Gambar 15. Diagram Alir Pembuatan Tempe Kedelai .....	23
Gambar 16. Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe Kedelai.....	24
Gambar 17. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Tempe Kedelai.....	24
Gambar 18. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tempe Kedelai.....	32

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Tempe Kedelai .....	7
Tabel 2. Karakteristik Pelarut .....	19
Tabel 3. Kadar Air Tempe kedelai .....	25
Tabel 4. Kadar Air Tepung Tempe Kedelai .....	26
Tabel 5. Rendemen Ekstrak Tempe Kedelai Berbagai Pelarut .....	26
Tabel 6. Total Fenol Ekstrak Tempe Kedelai Berbagai Pelarut.....	28
Tabel 7. Total Flavonoid Ekstrak Tempe Kedelai Berbagai Pelarut .....	30
Tabel 8. Beberapa Isoflavon dan Derivatnya dari Kedelai .....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Penentuan Kadar Air .....	44
Lampiran 2. Penentuan Rendemen .....	45
Lampiran 3. Analisis Total Fenol.....	46
Lampiran 4. Analisis Total Flavonoid .....	47
Lampiran 5. Penentuan Aktivitas Antioksidan Metode DPPH.....	48
Lampiran 6. Contoh Perhitungan Kadar Air .....	49
Lampiran 7. Contoh Perhitungan Rendemen .....	50
Lampiran 8. Contoh Perhitungan Total Fenol .....	51
Lampiran 9. Contoh Perhitungan Total Flavonoid .....	53
Lampiran 10. Contoh Perhitungan Aktivitas Antioksidan.....	55
Lampiran 11. Analisis Statistik Rendemen Ekstrak Tempe Kedelai .....	56
Lampiran 12. Analisis Statistik Total Fenol Ekstrak Tempe Kedelai.....	57
Lampiran 13. Analisis Statistik Total Flavonoid Ekstrak Tempe Kedelai..	58
Lampiran 14. Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan.....	59
Lampiran 15. Dokumentasi Penelitian .....	60