

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang dan Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Kerangka Pemikiran.....	3
D. Hipotesis.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Biji Jagung	6
B. Tepung Jagung Terfermentasi.....	11
C. Tempe.....	13
D. Tepung Tempe	16
E. Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)	18
III. BAHAN DAN METODE	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	24
B. Bahan dan Alat.....	24
C. Metode Penelitian.....	25
D. Pelaksanaan Penelitian	25
1. Pembuatan Tepung Jagung Terfermentasi	25
2. Pembuatan Tepung Tempe.....	27
3. Pembuatan MP-ASI	28

E. Pengamatan	28
1. Uji Organoleptik.....	29
2. Pengujian Kandungan Kimia	32
a. Kadar Air.....	32
b. Kadar Lemak.....	32
c. Kadar Protein.....	33
d. Kadar Abu.....	34
e. Kadar Serat Kasar.....	34
f. Kadar Karbohidrat.....	35
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
 A. Uji Organoleptik.....	36
1. Warna	36
2. Aroma.....	39
3. Rasa.....	42
4. Tekstur.....	45
 B. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	48
 C. Analisis Kimia Perlakuan Terbaik.....	49
 V. KESIMPULAN DAN SARAN	
 A. Kesimpulan	52
 B. Saran.....	52
 DAFTAR PUSTAKA	53
 LAMPIRAN.....	58