









DOKUMENTASI

	
Ditimbang kayu secang 100 gram	Proses Maserasi Dengan Pelarut
	
Ekstrak secang pelarut air di pekatkan dengan hotplate	Ekstrak secang pelarut ethanol di pekatkan dengan rotary evaporator
	
Ekstrak secang	Penimbangan pikno kosong
	
Ekstrak Secang didinginkan	ekstrak secang + pikno ditimbang

	
Kacang kedelai direbus	kacang kedelai dibersihkan dari kulit arinya
	
penimbangan 250 gram kacang kedelai	perendaman kacang kedelai bersama pewarna secang
	
kacang kedelai direbus bersama pewarna	penimbangan 0,25 gram ragi
	
fermentasi 0 jam	fermentasi 24 jam
	
tempe kedelai siap dipanen	ditimbang berat awal dan akhir

	
<p>pengukuran pH rebusan kedelai</p>	<p>Pengukuran pH dengan alat pH meter</p>
	
<p>Penimbangan berat sampel tempe untuk uji kadar air dan abu</p>	<p>sampel uji kadar abu dan kadar air</p>
	
<p>penyiapan crussible</p>	<p>crussibel dioven selama 1 jam di suhu 105 °C</p>
	
<p>crussible didinginkan di desikator</p>	<p>berat crussible kosong ditimbang</p>

	
<p>sampel uji dimasukkan kedalam crucible</p>	<p>sampel dipanaskan selama 4 jam di suhu 600°C</p>
	
<p>crussibel dan sample didinginkan di desikator</p>	<p>penimbangan berat akhir sampel = crussible</p>
	
<p>Tempe Kedelai</p>	<p>penyiapan untuk uji organoleptik</p>
	
<p>tempe digoreng untuk uji organoleptik</p>	<p>Panelis uji organoleptik</p>