

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Jengkol (<i>Archidendron Jiringa</i>).....	7
2.2 Senyawa Gizi	8
2.3 Senyawa Antigizi	12
2.4 Perendaman.....	18
2.5 Pemanasan Bertekanan (<i>Pressure Cooking</i>).....	20
2.6 Kecernaan Protein	23
2.7 Hipotesis	24
BAB III.....	26
METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Bahan dan Alat Penelitian	26
3.1.1 Bahan Penelitian.....	26
3.1.2 Alat Penelitian	26
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	27

3.3 Pelaksanaan Penelitian.....	27
3.4 Metode Analisa	30
3.4.1 Pengujian Sifat Fisik.....	30
3.4.2 Analisis Proksimat.....	31
3.4.3 Analisis Senyawa Antigizi	34
3.4.4 Pengujian nilai cerna protein <i>in vitro</i>	37
3.4.5 Pengujian Total Asam Amino	37
3.5 Rancangan Percobaan.....	40
BAB IV	43
HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Karakterisasi Sifat Fisik Biji Jengkol	43
4.1.1 Warna.....	43
4.1.2 Tekstur	45
4.2 Karakterisasi Senyawa Gizi Biji Jengkol.....	47
4.2.1. Air	48
4.2.2. Abu	50
4.2.3. Protein Kasar	51
4.2.4. Kadar Lemak	52
4.2.5. Kadar Karbohidrat <i>by difference</i>	53
4.3. Profil Asam Amino Biji Jengkol.....	54
4.4. Karakterisasi Senyawa Antigizi Biji Jengkol	59
4.4.1. Tanin	59
4.4.2. Tripsin Inhibitor	62
4.4.3. Asam Jengkolat.....	64
4.5..... Pengaruh Perendaman dan Pemanasan Bertekanan terhadap Nilai Cerna Protein <i>In Vitro</i> (IVPD).....	66
BAB IV	71
KESIMPULAN	71
5.1 Kesimpulan	71
5.2 Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	81