



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Lamtoro [<i>Leucaena leucocephala</i> (Lam.) de Wit].....	7
2.2. Senyawa Antigizi.....	8
2.2.1. Mimosin.....	8
2.2.2. Tanin	9
2.2.3. Asam Fitat	10
2.3. Nilai Cerna Protein	11
2.4. Proses Pengolahan	13
2.5. Hipotesis	15
III. METODE PENELITIAN	16
3.1. Alat dan Bahan.....	16
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	17
3.4. Metode Analisis	20
3.5. Variabel dan Taraf	26
3.6. Rancangan Percobaan	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28



4.1. Senyawa Gizi.....	28
4.1.1. Kadar Air	28
4.1.2. Protein.....	29
4.1.3. Abu	30
4.1.4. Lemak	31
4.1.5. Karbohidrat (<i>by difference</i>)	32
4.2. Senyawa Antigizi.....	32
4.2.1. Asam Fitat	33
4.2.2. Tanin	34
4.2.3. Mimosin.....	35
4.3. Nilai Cerna Protein In Vitro	36
4.4. Profil Asam Amino.....	38
V. PENUTUP	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PERUBAHAN KARAKTERISTIK SENYAWA GIZI, ANTI GIZI DAN KECERNAAN PROTEIN IN VITRO BIJI LAMTORO

[*Leucaena leucocephala* (Lam.) de Wit] SELAMA PENGOVENAN DAN PENGGORENGAN

WAFI ADIZARA MUZAKKI, Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc. ; Dr. Yunika Mayangsari, S.Si., M.Biotech.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Kandungan Senyawa Gizi Biji Lamtoro Segar, Oven, dan Goreng..... 29

Tabel 4.2. Kandungan Senyawa Anti Gizi Biji Lamtoro Segar, Oven, dan Goreng.. 35

Tabel 4.3. Profil Asam Amino Biji Lamtoro Segar, Oven, dan Goreng..... 42



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PERUBAHAN KARAKTERISTIK SENYAWA GIZI, ANTI GIZI DAN KECERNAAN PROTEIN IN VITRO BIJI LAMTORO

[*Leucaena leucocephala* (Lam.) de Wit] SELAMA PENGOVENAN DAN PENGGORENGAN

WAFI ADIZARA MUZAKKI, Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc. ; Dr. Yunika Mayangsari, S.Si., M.Biotech.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Diagram Alir Karakterisasi Biji Lamtoro Oven dan Goreng 17

Gambar 4.1. Nilai Cerna Protein Biji Lamtoro Segar, Oven, dan Goreng 40



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PERUBAHAN KARAKTERISTIK SENYAWA GIZI, ANTI GIZI DAN KECERNAAN PROTEIN IN VITRO BIJI LAMTORO

[*Leucaena leucocephala* (Lam.) de Wit] SELAMA PENGOVENAN DAN PENGGORENGAN

WAFI ADIZARA MUZAKKI, Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc. ; Dr. Yunika Mayangsari, S.Si., M.Biotech.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Statistik Pengujian Kadar Air Biji Lamtoro	48
Lampiran 2. Analisis Statistik Pengujian Kadar Abu Biji Lamtoro.....	50
Lampiran 3. Analisis Statistik Pengujian Protein Biji Lamtoro.....	52
Lampiran 4. Analisis Statistik Pengujian Lemak Biji Lamtoro	54
Lampiran 5. Analisis Statistik Pengujian Karbohidrat Biji Lamtoro	56
Lampiran 6. Analisis Statistik Pengujian Tanin Biji Lamtoro	58
Lampiran 7. Analisis Statistik Pengujian Mimosin Biji Lamtoro	60
Lampiran 8. Analisis Statistik Pengujian Asam Fitat Biji Lamtoro.....	62
Lampiran 9. Analisis Statistik Uji Nilai Cerna Protein <i>In Vitro</i>	64
Lampiran 10. Analisa Profil Asam Amino.....	66