



## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGHANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	2
1.3 Hipotesis .....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kacang-kacangan .....	3
2.1.1 Kacang hijau .....	3
2.1.2 Kedelai .....	3
2.1.3 Tolo .....	4
2.1.4 Gude .....	4
2.1.5 Lamtoro .....	5
2.2 Perkecambahan .....	6
2.2.1 Syarat Perkecambahan .....	6
2.2.2 Reaksi yang Terjadi Pada Perkecambahan .....	8
2.2.3 Tahap Perkecambahan .....	9
2.2.4 Pengaruh Perkecambahan Terhadap Nilai Gizi .....	10
2.2.5 Pengaruh Perkecambahan Terhadap Anti-	



Nutrisi	12
2.3 Asam Askorbat (Vitamin C)	13
2.4 Riboflavin (Vitamin B <sub>2</sub> )	15
2.5 Gula Reduksi	21
III. BAHAN DAN METODA	
3.1 Bahan dan Alat	23
3.2 Lokasi Penelitian	24
3.3 Metoda Penelitian	24
3.3.1 Pembuatan Kecambah	24
3.3.2 Analisis	25
3.3.3 Rancangan Percobaan	25
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Kadar Air	26
4.2 Panjang Calon Akar	27
4.3 Kadar Vitamin C	29
4.4 Kadar Riboflavin	32
4.5 Kadar Gula Reduksi	35
V. KESIMPULAN	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	43