

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC.)	5
2.1.1 Struktur Kacang-Kacangan	6
2.1.2 Zat Gizi pada Kacang Koro Pedang Putih	6
2.1.3 Zat Anti Gizi pada Kacang Koro Pedang Putih	8
2.2 Pemasakan Kacang Koro Pedang Putih.....	10
2.2.1 Perendaman.....	12
2.2.2 Pembekuan	13
2.2.3 Perebusan	14
2.2.4 Pemasakan Bertekanan (Perebusan >100°C).....	15
2.3 Hipotesis Penelitian	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Bahan Penelitian	17
3.2 Alat Penelitian	17

3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.4 Tahapan Penelitian.....	18
3.4.1 Tahap 1: Pemasakan Kacang Koro Pedang Putih	20
3.4.2 Tahap 2: Preparasi Sampel	20
3.4.3 Tahap 3: Analisis Tepung Kacang Koro Pedang Putih.....	21
3.5 Desain Penelitian	21
3.6 Metode Analisis	22
3.6.1 Analisis <i>Cooking Time</i>	22
3.6.2 Analisis Komposisi Kimia	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Lama Waktu Pemasakan Kacang Koro Pedang Putih dengan Pembekuan dan Perebusan.....	27
4.2 Efek Pemasakan terhadap Kadar Protein dan Mineral Koro Pedang Putih. 30	
4.2.1 Kadar Protein	31
4.2.2 Kadar Mineral	32
4.3 Efek Pemasakan terhadap Kadar Asam Fitat dan Hidrogen Sianida Koro Pedang Putih.....	34
4.3.1 Kadar Asam Fitat.....	34
4.3.2 Kadar Hidrogen Sianida (HCN).....	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	54