



KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xi
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tanaman Kecipir	3
2.2 Komposisi Kimia biji Kecipir	6
2.3 Perkecambahan	9
2.4 Lemak	15
2.5 Asam Lemak	16
2.6 Protein	19
III. METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	23
3.2 Tempat Penelitian	23
3.3 Prosedur Penelitian	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Penentuan awal perkecambahan	27
4.2 Kadar Air	29



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PERUBAHAN KADAR LEMAK, PROTEIN DAN KOMPOSISI ASAM LEMAK SELAMA
PERKECAMBAHAN BIJI KECIPIR**

(Psophocarpus tetragonolobus)

DADAN ZAINAL ABIDIN, Ir. Agnes Murdanti, MS; H. Sri Kanani, MS.; Dan Umar S

Universitas Gadjah Mada, 2000 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

berat kecambah	29
4.4 Kadar Lemak	32
4.5 Asam Lemak Bebas	34
4.6 Komposisi asam lemak	35
4.7 Kandungan Protein	39
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN