

DAFTAR ISI

TESIS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Kacang Koro Pedang.....	6
2.1.2 Senyawa Gizi.....	7
2.1.2.1 Protein.....	7
2.1.3 Faktor Antigizi.....	8
2.1.3.1 Asam Fitat.....	8
2.1.3.2 Tanin.....	10
2.1.3.3 Glukosida Sianogenik.....	11
2.1.4 Proses Pengolahan pada Pembuatan Tempe.....	12
2.1.4.1 Pencucian.....	12
2.1.4.2 Perendaman.....	12
2.1.4.3 Pengupasan Kulit.....	15
2.1.4.4 Perebusan.....	16
2.1.4.5 Pendinginan.....	18
2.1.4.6 Fermentasi.....	19
2.1.4.7 Inkubasi.....	20
2.2 Hipotesis Penelitian.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	21

3.1	Alat dan Bahan Penelitian.....	21
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.3	Tahapan Penelitian.....	21
3.3.1	Pembuatan Tempe Koro Pedang.....	22
3.3.2	Preparasi Sampel	23
3.3.2.1	Koro Pedang Utuh (WB).....	23
3.3.2.2	Koro Pedang Kupas (DC)	24
3.3.2.3	Kotiledon Koro Pedang Rendam (SC)	24
3.3.2.4	Kotiledon Koro Pedang Rebus (BC)	25
3.3.2.5	Kotiledon Koro Pedang Fermentasi <i>R. Oligosporus</i> (RC).....	25
3.3.3	Pengujian Senyawa Gizi	26
3.3.2.1	Protein Total	26
3.3.4	Pengujian Faktor Antigizi.....	26
3.3.4.1	Tanin.....	26
3.3.4.2	Asam Fitat.....	27
3.3.4.3	Glikosida Sianogenik	27
3.4	Rancangan Percobaan	28
3.5	Analisis Data.....	28
3.6	Jadwal Penelitian	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		30
4.1	Kadar protein	30
4.2	Tanin.....	33
4.3	Asam fitat	35
4.4	Glikosida sianogenik.....	38
KESIMPULAN DAN SARAN		41
DAFTAR PUSTAKA		42
LAMPIRAN		52