

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN 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	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Kacang Kerandang (<i>Canavalia virosa</i>).....	6
2.2. Struktur Kacang-Kacangan	7
2.3. Zat Gizi pada Kacang Kerandang	9
2.4. Zat Antigizi pada Kacang Kerandang	12
2.4.1. Asam Fitat	12
2.5. Asam Sianida atau Hidrogen Sianida (HCN).....	14
2.6. Antioksidan	16
2.7. Pemasakan Kacang-Kacangan	19
2.7.1. Perendaman	20
2.7.2. Perebusan	21
2.8. Hipotesis Penelitian.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Bahan Penelitian.....	23
3.2. Alat Penelitian	23
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.4. Tahapan Penelitian	24
3.4.1. Tahap 1: Pemasakan Kacang Kerandang.....	27
3.4.2. Tahap 2: Preparasi Sampel.....	28
3.4.3. Tahap 3: Analisis Kacang Kerandang.....	29
3.5. Desain Penelitian.....	29
3.6. Metode Analisis.....	30
3.6.1. Analisis Hidrogen Sianida (HCN).....	30
3.6.2. Analisis Asam Fitat	31
3.6.3. Analisis Proksimat.....	32
3.6.4. Analisis Antioksidan	37
3.6.5. Analisis Statistik.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Pengaruh Perendaman dan Perebusan terhadap Hidrogen Sianida dan Asam Fitat Kacang Kerandang.....	40

4.1.1. Hidrogen Sianida.....	40
4.1.2. Asam Fitat	45
4.2. Pengaruh Perendaman dan Perebusan terhadap Zat Gizi Kacang Kerandang	
49	
4.2.1. Kadar Air.....	49
4.2.2. Kadar Abu	52
4.2.3. Kadar Protein.....	55
4.2.4. Kadar Lemak	57
4.2.5. Kadar Karbohidrat.....	60
4.3. Pengaruh Perendaman dan Perebusan terhadap Aktivitas Antioksidan	
Kacang Kerandang	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
5.1. Kesimpulan.....	69
5.2. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	76