

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	8
1.3. Tujuan Penelitian.....	8
1.4. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1. Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC.)	10
2.2. Fermentasi Koro Pedang Putih.....	15
2.3. Konsentrat Protein Koro Pedang Putih.....	17
2.4. Analisis Proksimat.....	23
2.5. Sifat Fungsional.....	27
2.5.1. <i>Water Holding Capacity</i> (WHC)	28
2.5.2. <i>Water Solubility</i> (WS)	31
2.5.3. <i>Oil Holding Capacity</i> (OHC)	33
2.5.4. <i>Protein Solubility</i>	34
2.6. Hipotesis Penelitian.....	36
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	37
3.1. Bahan Penelitian.....	37
3.2. Alat Penelitian.....	37

3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	39
3.4.	Tahapan Penelitian.....	39
3.4.1.	Preparasi Sampel.....	39
3.4.2.	Kadar Air.....	44
3.4.3.	Kadar Abu.....	45
3.4.4.	Kadar Lemak.....	46
3.4.5.	Kadar Protein.....	47
3.4.6.	Karbohidrat Total.....	49
3.4.7.	Defatting.....	49
3.4.8.	<i>Water Holding Capacity</i> (WHC)	50
3.4.9.	<i>Water Solubility</i> (WS)	51
3.4.10.	<i>Oil Holding Capacity</i> (OHC)	51
3.4.11.	<i>Protein Solubility</i>	52
3.5.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	53
3.5.1.	Rancangan Percobaan.....	53
3.5.2.	Analisis Data.....	54
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	55
4.1.	Analisis Proksimat Tepung Koro Pedang Putih Terfermentasi.....	55
4.2.	Ekstraksi Alkaline-Presipitasi Isoelektrik.....	61
4.3.	Ekstraksi Protein.....	62
4.4.	Sifat Fungsional.....	71
4.4.1.	<i>Water Holding Capacity</i> (WHC) dan <i>Water Solubility</i> (WS).....	74
4.4.2.	<i>Oil Holding Capacity</i>	78
4.4.3.	<i>Protein Solubility</i>	81
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	89
5.1.	Kesimpulan.....	89
5.2.	Saran.....	90
	DAFTAR PUSTAKA.....	92
	LAMPIRAN.....	114