

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC.).....	6
2.2 Tempe	7
2.3 Metode Pengolahan	9
2.4 Karakteristik Fisik	10
2.4.1 Tekstur	10

2.4.2 Total Padatan Terlarut	11
2.5 Pati.....	12
2.6 Total Pati	13
2.7 Pati Resisten	14
2.8 Daya Cerna Pati.....	16
2.9 Hipotesis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Alat dan Bahan Penelitian	18
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.3 Rancangan Penelitian	19
3.4 Prosedur Penelitian dan Analisis Data	20
3.4.1 Proses Pembuatan Tempe Koro Pedang Putih.....	20
3.4.2 Analisis Total Pati.....	23
3.4.3 Analisis Daya Cerna Pati	25
3.4.4 Analisis Pati Resistan.....	30
3.4.5 Analisis Tekstur	30
3.4.6 Analisis Total Padatan Terlarut	31
3.5 Analisis Statistik.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Perubahan Kekerasan Kacang dan Tempe Selama Proses Pengolahan	33
4.1.1 Perubahan Kekerasan Selama Pengasaman.....	34
4.1.2 Perubahan Kekerasan Selama Fermentasi Jamur	35
4.2 Total Padatan Terlarut.....	37

4.3 Karakteristik Pati Tempe Koro Pedang Putih	39
4.4 Diskusi Keterkaitan Antar Parameter	43
4.4.1 Hubungan Perubahan Kekerasan dan Total Padatan Terlarut	43
4.4.2 Hubungan Perubahan Struktur dan Karakteristik Pati	45
4.4.3 Hubungan Pati yang Tersedia, Pati Resisten dan Daya Cerna Pati	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	48
5.1 Kesimpulan	48
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	57