Daya Cerna Protein Tempe Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis (L.) DC.) Dengan Berbagai Metode
Pengasaman
Carissa Anindya Zahra, Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc. ; Dr. Ir. Muhammad Nur Cahyanto, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**
LEMBAR PENGESAHAN ..... **ii**
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI ..... **iii**
KATA PENGANTAR ..... **iv**
DAFTAR ISI ..... **vii**
DAFTAR GAMBAR ..... **ix**
DAFTAR TABEL ..... **x**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xi**
INTISARI ..... **xii**
ABSTRACT ..... **xiii**
BAB I PENDAHULUAN **1**
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 5
1.3 Tujuan Penelitian 6
1.4 Manfaat Penelitian 6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **7**
2.1 Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) 7
2.2 Tempe sebagai Produk Fermentasi 10
2.2.1 Perubahan Fisik dan Kimiawi Selama Fermentasi Tempe 12
2.3 Pengasaman pada Pengolahan Kacang Koro Pedang Putih 13
2.4 Daya Cerna Protein 16
2.5 Hipotesis 18
BAB III METODE PENELITIAN **19**
3.1 Bahan Penelitian 19
3.2 Alat Penelitian 20
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian 21
3.4 Tahapan Penelitian dan Analisis Sampel 21
3.4.1 Analisis 25

Daya Cerna Protein Tempe Koro Pedang Putih (Canavalia ensiformis (L.) DC.) Dengan Berbagai Metode
Pengasaman
Carissa Anindya Zahra, Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc. ; Dr. Ir. Muhammad Nur Cahyanto, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.5 Rancangan Percobaan 33
3.6 Analisis Statistik 34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 36
4.1 Karakterisasi pH, Pertumbuhan Miselium dan Warna 36
4.1.1 Perubahan pH 36
4.1.2 Pertumbuhan Miselium 39
4.1.3 Analisis Warna 42
4.2 Analisis Sampel Bubuk Kacang dan Tempe Koro Pedang Putih 45
4.2.1 Derajat Hidrolisis Fermentasi (%DHf) 46
4.2.2 Daya Cerna Protein (*in vitro*) 48
4.2.3 Keterkaitan Antar Analisis 53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 55
5.1 Kesimpulan 55
5.2 Saran 56
DAFTAR PUSTAKA 57
LAMPIRAN 66