

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	xiii
ABSTRACT	xiv
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 III TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Koro Pedang Putih	7
2.2 Fermentasi Koro Pedang	10
2.3 Konsentrat Protein	12
2.4 Sifat Fungsional Protein	15
2.4.1 Kapasitas dan Stabilitas Busa	15
2.4.2 Indeks Aktivitas dan Stabilitas Emulsi	16
2.4.3 Hidrofobisitas Permukaan Protein	17
2.5 Hipotesis	18
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	19
3.1 Bahan Penelitian	19
3.2 Alat Penelitian	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.4 Tahapan Penelitian	20
3.4.1 Pembuatan Tepung Koro Pedang	21
3.4.2 Penentuan Titik Isoelektrik	23
3.4.3 Pembuatan Konsentrat Protein Kacang Koro Pedang Putih	25
3.4.4 Analisis Kadar Protein	27
3.4.5 Analisis Kapasitas dan Stabilitas Busa	27
3.4.6 Analisis Aktivitas dan Stabilitas Emulsi	29

3.4.7 Analisis Hidrofobisitas Permukaan Protein	31
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	32
3.5.1 Rancangan Percobaan	32
3.5.2 Analisis Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Penentuan Titik Isoelektrik Protein Koro Pedang.....	34
4.2 Sifat Fungsional.....	38
4.2.1 Kapasitas Busa (<i>Foaming Capacity</i>) dan Stabilitas Busa (<i>Foam Stability</i>)	40
4.2.2 Indeks Aktivitas Emulsi (<i>Emulsifying Activity Index</i>) dan Indeks Stabilitas Emulsi (<i>Emulsion Stability Index</i>).....	51
4.2.3 Hidrofobisitas Permukaan	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	65
5.1 Kesimpulan.....	65
5.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	68