

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
ABSTRAK .....	x
ABSTRACT .....	xi
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 Koro Pedang .....	6
2.2 Tempe .....	9
2.3 Proses Pembuatan Tempe .....	10
2.3.1 Fermentasi tempe .....	10
2.4 Proses Pengolahan tempe .....	11
2.4.1 Pengukusan.....	12
2.4.2 Pemanggangan.....	13
2.5 Asam fitat .....	14
2.6 Antioksidan.....	16
2.7 Daya Cerna Protein.....	18
2.8 Asam Amino Koro Pedang.....	19
2.9 Uji Sensoris.....	21
2.10 Hipotesis .....	22
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	23
3.1 Bahan Penelitian .....	23
3.2 Peralatan Penelitian .....	23

3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
3.4 Tahapan Penelitian .....	24
3.4.1 Metode Pembuatan Tempe .....	27
3.4.2 Metode Pemanggangan .....	27
3.4.3 Metode Pengukusan .....	27
3.4.4 Pembuatan Bubuk Tempe Koro Pedang.....	28
3.5 Metode Analisa.....	28
3.5.1 Analisis Sensoris .....	28
3.5.2 Analisis Proksimat.....	30
3.5.3 Daya cerna protein ( <i>in vitro</i> ) .....	34
3.5.4 Kadar Asam Fitat.....	34
3.5.5 Aktivitas Antioksidan.....	35
3.5.6 Profil Asam Amino Bebas.....	36
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik.....	38
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
4.1 Penentuan Kematangan Tempe Koro Pedang Kukus dan Panggang .....	39
4.2 Pengaruh Pengolahan terhadap Komposisi Proksimat .....	41
4.2.1 Kadar Air .....	41
4.2.2 Kadar Abu .....	42
4.2.3 Kadar Protein.....	43
4.2.4 Kadar Lemak .....	45
4.2.5 Kadar Karbohidrat .....	46
4.3 Pengaruh Pengolahan terhadap Asam Fitat .....	47
4.4 Pengaruh Pengolahan terhadap Aktivitas Antioksidan .....	49
4.5 Pengaruh Pengolahan terhadap Daya Cerna Protein ( <i>in vitro</i> ).....	50
4.6 Profil Sensoris Tempe Koro Pedang .....	52
4.6.1 Kenampakan .....	52
4.6.2 Aroma .....	54
4.6.3 Rasa .....	55
4.6.4 Tekstur.....	56
4.6.5 Hedonik .....	57
4.7 Profil Asam Amino Tempe Koro Pedang.....	57

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
5.1 Kesimpulan.....	63
5.2 Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	65
LAMPIRAN.....	72