

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
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. Minuman Sari Nabati	6
2.2. Kacang Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i>)	7
2.3. Asam Fitat	10
2.4. Asam sianida (HCN)	13
2.5. Bau Langu	14
2.6. Pengukusan Bertekanan (<i>Autoclaving</i>)	16
2.7. Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1. Bahan dan Alat Penelitian	19
3.1.1. Bahan.....	19
3.1.2. Alat	20
3.2. Pelaksanaan Penelitian	20
3.2.1. Pembuatan Minuman Sari Kacang Koro Pedang Putih.....	21

3.2.2. Analisis Sifat Fisik	22
3.2.3. Analisis Sensoris	23
3.2.4. Analisis Asam Fitat	24
3.2.5. Analisis Asam Sianida (HCN).....	25
3.2.6. Analisis Kimia	26
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.4. Rancangan Percobaan	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Analisis Kimia Kacang Koro Pedang Putih	28
4.2. Sifat Fisik Minuman Sari Kacang Koro Pedang Putih.....	29
4.2.1. Total Padatan dan Viskositas.....	29
4.2.2. Warna	31
4.2.3. pH	33
4.3. Senyawa Antigizi pada Minuman Sari Kacang Koro Pedang Putih	34
4.3.1. Kadar Asam Fitat	34
4.3.2. Kadar Asam (HCN)	36
4.4. Karakteristik Sensoris Minuman Sari Kacang Koro Pedang Putih.....	38
4.4.1. Hasil Pengujian Hedonik	38
4.4.2. Hasil Pengujian Skoring	39
4.4.2.1. Warna	40
4.4.2.2. Viskositas	41
4.4.2.3. Bau Langu	41
4.4.2.4. Bau Nangka	42
4.4.2.5. Rasa	42
4.4.2.6. <i>After taste</i>	43
4.5. Karakteristik Kimia Minuman Sari Kacang Koro Pedang Putih	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	48
5.1. Kesimpulan.....	48
5.2. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	56