

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Pernyataan Keaslian Penelitian	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran.....	xiii
Abstrak	xv
Abstract	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Kacang Koro Kratok Putih (<i>Phaseolus lunatus</i> L.)	6
2.1.1. Kandungan gizi.....	7
2.1.2. Zat antigizi	9
2.1.3. Senyawa toksik	11
2.2. Sari Koro Kratok Putih	13
2.3. Bakteri Asam Laktat	14
2.4. <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13	15
2.5. Fermentasi Sari Kacang dengan Bakteri Asam Laktat	16
2.6. Hipotesis	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1. Bahan Penelitian	20
3.2. Alat Penelitian	21
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.4. Tahapan Penelitian.....	22
3.4.1. Penelitian pendahuluan.....	22

3.4.2. Penelitian utama	26
3.4.2.1. Ekstraksi koro kratok putih	27
3.4.2.2. Penyiapan inokulum.....	29
3.4.2.3. Fermentasi sari koro kratok putih dan penyimpanan sari koro kratok putih terfermentasi	30
3.5. Cara Analisis.....	31
3.5.1. Analisis kadar air dan total padatan (AOAC, 2000).....	32
3.5.2. Analisis kadar abu (AOAC, 2000 dengan modifikasi).....	33
3.5.3. Analisis total protein dengan metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2000 dengan modifikasi)	33
3.5.4. Analisis kadar lemak dengan metode Mojonnier (AOAC, 2006 dengan modifikasi)	35
3.5.5. Analisis kadar lemak dengan metode Soxhlet (AOAC, 2000)...	36
3.5.6. Enumerasi jumlah sel hidup bakteri asam laktat	37
3.5.7. Pengukuran pH	37
3.5.8. Pengukuran % asam tertitiasi (AOAC, 2000 dengan modifikasi)	38
3.5.9. Penilaian Aroma dan Kenampakan	39
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Penentuan Rasio Ekstraksi Koro Kratok Putih.....	40
4.2. Karakteristik Sari Koro Kratok Putih	41
4.3. Fermentasi Sari Koro Kratok Menggunakan <i>L.plantarum</i> Dad 13 dengan Variasi Penambahan Sukrosa dan starter	44
4.3.1. Pertumbuhan <i>L.plantarum</i> Dad 13 Setelah Fermentasi sSari Koro Kratok dengan Variasi Penambahan Sukrosa dan Starter	44
4.3.2. Produksi Asam Setelah Fermentasi Sari Koro Kratok Putih dengan Variasi Penambahan Sukrosa dan Starter	46
4.3.3. Kenampakan Sari Koro Kratok dengan Variasi Penambahan Sukrosa dan Starter Setelah Fermentasi 24 jam pada suhu 30°C.....	48
4.4. Penyimpanan Sari Koro Kratok Hasil Fermentasi Menggunakan <i>L.plantarum</i> Dad 13 dengan Variasi Penambahan Sukrosa dan Starter Pada Suhu 4°C Selama 7 Hari.....	52
4.4.1. Viabilitas Sel Bakteri <i>L.plantarum</i> Dad 13 Dalam Sari Koro Kratok Putih Terfermentasi Setelah Penyimpanan suhu 4°C selama 7 hari	52
4.4.2. Nilai pH dan Kadar Asam Selama Penyimpanan Sari Koro Putih Terfermentasi dengan Variasi Penambahan Sukrosa dan Starter	53

4.4.3. Kenampakan Sari Koro Kratok Putih dengan Variasi Penambahan Sukrosa dan Starter Selama 7 Hari Pada Suhu 4°C	55
4.5. Fermentasi Sari Koro Kratok Putih Menggunakan <i>L.plantarum</i> Dad 13 dengan Variasi Penambahan Susu Skim.....	59
4.5.1. Pertumbuhan Sel Bakteri <i>L.plantarum</i> Dad 13 Setelah Fermentasi Sari Koro Kratok dengan Variasi Penambahan Susu Skim.....	59
4.5.2. Nilai pH dan Produksi Asam Setelah Fermentasi Sari Koro Kratok Putih dengan Variasi Penambahan Susu Skim.....	60
4.5.3. Kenampakan Sari Koro Kratok Putih dengan Variasi Penambahan Susu Skim Setelah Fermentasi 24 Jam Pada Suhu 30°C	61
4.6. Fermentasi Sari Koro Kratok Putih Menggunakan <i>L.plantarum</i> Dad 13 dengan Variasi Penambahan Sukrosa (2% dan 6%) dan Susu Skim 3% Dalam Waktu Fermentasi 24 Jam dan 48 Jam.....	64
4.6.1. Jumlah Bakteri <i>L.plantarum</i> Dad 13 Dalam Sari Koro Kratok Putih Setelah 24 Jam dan 48 Jam Fermentasi Suhu 30°C	64
4.6.2. Nilai pH dan % Asam Titrasi Sari Koro Kratok Putih Setelah 24 Jam dan 48 Jam Fermentasi.....	65
4.6.3. Kenampakan Sari Koro Kratok Putih Setelah Fermentasi 24 Jam dan 48 Jam	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
5.1. Kesimpulan	70
5.2. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	