

## DAFTAR ISI

|  |             |
|--|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....   | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....                                    | <b>ii</b>   |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....                                    | <b>iii</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....  | <b>iv</b>   |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....  | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....  | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....   | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                                       | <b>xi</b>   |
| <b>INTISARI</b> .....  | <b>xii</b>  |
| <b>ABSTRACT</b> .....  | <b>xiii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                                     | <b>1</b>    |
| 1.1. Latar Belakang .....  | 1           |
| 1.2. Rumusan Masalah.....  | 2           |
| 1.3. Tujuan Penelitian .....                                       | 3           |
| 1.4. Manfaat Penelitian .....                                      | 3           |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....                               | <b>4</b>    |
| 2.1. Kacang Koro Pedang Putih ( <i>Canavalia ensiformis</i> )..... | 4           |
| 2.2. Bau Langu ( <i>Beany Flavor</i> ) .....                       | 7           |
| 2.3. Asam Sianida .....  | 8           |
| 2.4. Asam Fitat.....   | 12          |
| 2.5. Perebusan.....  | 15          |
| 2.6. Sari Koro Pedang Putih .....                                  | 17          |
| 2.7. Hipotesis .....   | 18          |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....                             | <b>19</b>   |
| 3.1. Bahan.....  | 19          |
| 3.2. Alat.....   | 19          |
| 3.3. Waktu dan Lokasi Penelitian .....                             | 20          |
| 3.4. Tahapan Penelitian .....                                      | 20          |
| 3.4.1. Pembuatan Sari Koro Pedang Putih.....                       | 21          |
| 3.4.2. Pengujian Viskositas.....                                   | 23          |
| 3.4.3 Pengujian Warna.....   | 24          |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.4.4. Pengujian pH .....                               | 24        |
| 3.4.5. Pengujian HCN.....                               | 24        |
| 3.4.6. Pengujian Asam Fitat .....                       | 25        |
| 3.4.7. Pengujian Sensoris.....                          | 25        |
| 3.4.8. Pengujian Kadar air dan Total Padatan.....       | 26        |
| 3.4.9. Pengujian Abu .....                              | 27        |
| 3.4.10. Pengujian Lemak dengan Metode Mojonnier .....   | 28        |
| 3.4.11. Pengujian Protein.....                          | 29        |
| 3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....        | 30        |
| <b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>                 | <b>31</b> |
| 4.1. Sifat Fisik Sari Koro Pedang .....                 | 31        |
| 4.1.1. Total Padatan .....                              | 31        |
| 4.1.2. Viskositas .....                                 | 32        |
| 4.1.3. pH.....  | 33        |
| 4.1.4. Warna .....                                      | 34        |
| 4.2. Sifat Kimia Sari Koro Pedang.....                  | 36        |
| 4.2.1. Asam Fitat .....                                 | 36        |
| 4.2.2. HCN.....   | 38        |
| 4.3. Uji Sensoris .....                                 | 39        |
| 4.3.1. <i>Hedonic Test</i> .....                        | 40        |
| 4.3.1.1. Warna .....                                    | 40        |
| 4.3.1.2. Rasa.....                                      | 40        |
| 4.3.1.3. Aroma.....                                     | 41        |
| 4.3.1.4. Viskositas .....                               | 41        |
| 4.3.1.5. Keseluruhan .....                              | 42        |
| 4.3.2. <i>Scoring Test</i> .....                        | 42        |
| 4.3.2.1. Warna .....                                    | 43        |
| 4.3.2.2. Viskositas .....                               | 44        |
| 4.3.2.3. Bau Langu ( <i>Beany flavor</i> ) .....        | 44        |
| 4.3.2.4. Aftertaste .....                               | 45        |
| 4.3.3. Penentuan Sampel Sari Koro Pedang Terpilih ..... | 47        |
| 4.4. Analisis Proksimat Sari Koro Pedang Putih .....    | 49        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>                  | <b>50</b> |
| 5.1. Kesimpulan.....                                    | 50        |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 5.2. Saran.....            | 51        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b> | <b>52</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>      | <b>60</b> |