

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Legum dan Potensinya Sebagai Bahan Pangan.....	6
2.2. Jenis Legum Lokal di Indonesia.....	8
2.2.1. Koro pedang (<i>Canavalia ensiformis</i>).....	9
2.2.2. Koro Benguk (<i>Mucuna pruriens</i> (L). DC.)	11
2.2.3. Koro Kratok (<i>Phaseolus lunatus</i> L.)	13
2.2.4. Kacang biduk (<i>Dolichos lablab</i>)	14
2.2.5. Kacang Tunggak (<i>Vigna unguiculata</i>).....	15
2.2.6. Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	16
2.2.7. Kedelai (<i>Glycine Max</i>).....	19
2.3. Zat Antigizi dan Racun pada Legum.....	20
2.3.1. Asam sianida (HCN)	21

2.3.2.	Tanin	22
2.3.3.	Oligosakarida	23
2.4.	Proses Pengolahan Sari Legum Lokal dan Pengaruhnya terhadap Zat Gizi, Racun dan Anti Gizi	25
2.5.	Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN.....		28
3.1.	Bahan dan Alat Penelitian	28
3.3.	Lokasi Penelitian	29
3.4.	Jalannya Penelitian	29
3.4.1.	Analisis kandungan gizi berbagai jenis legum lokal.....	31
3.4.2.	Analisis senyawa toksik HCN dan zat anti gizi tanin dalam biji legum lokal	31
3.4.3.	Pengolahan koro pedang putih sebagai legum terpilih menjadi sari koro pedang putih	32
3.4.4.	Analisis kandungan gizi, racun dan anti gizi selama proses pengolahan sari koro pedang putih	34
3.5.	Cara Analisis	36
3.5.1.	Analisis kadar air (AOAC, 2000).....	36
3.5.2.	Analisis kadar abu (AOAC, 2000).....	36
3.5.3.	Analisis kadar protein metode mikro kjeldahl (AOAC, 2000)	37
3.5.4.	Analisis kadar lemak metode Soxhlet.....	38
3.5.5.	Analisis kandungan asam sianida (HCN) (Williams dan Edwards, 1980)	38
3.5.6.	Analisis kandungan tanin (Parmar dkk., 2017 dengan modifikasi)	40
3.5.7.	Analisis kandungan oligosakarida koro pedang putih dan sari koro pedang	41
3.6.	Analisis Data	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		43
4.1.	Karakteristik Fisik Legum.....	43
4.2.	Kandungan Zat Gizi Legum Lokal.....	48
4.3.	Kandungan Asam Sianida (HCN) Legum Lokal	50

4.4.	Kandungan Tanin Legum Lokal.....	52
4.5.	Perlakuan Proses Pengolahan Koro Pedang Putih Menjadi Sari Koro Pedang Putih.....	54
4.6.	Kandungan HCN Koro Pedang Putih setelah Pengolahan	56
4.7.	Kandungan Tanin Koro Pedang Putih selama Pengolahan	58
4.8.	Kandungan Oligosakarida pada Koro Pedang Putih dan Sari Koro Pedang Putih.....	61
4.9.	Kandungan Protein Koro Pedang Putih setelah Pengolahan.....	62
BAB V PENUTUP.....		63
5.1.	Kesimpulan.....	63
5.2.	Saran	64
DAFTAR PUSTAKA		65
LAMPIRAN.....		73