

Daftar Isi

Halaman sampul.....	i
Halaman judul	ii
Lembar pengesahan.....	iii
Lembar pernyataan bebas plagiasi	iv
Kata pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Tabel	x
Daftar Lampiran.....	xi
Abstrak	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan	6
1.4 Manfaat	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Kacang Koro Pedang Putih.....	8
2.1.1 Kandungan Nutrisi	9
2.1.2 Zat antinutrisi	13
2.1.3 Senyawa Beracun.....	16
2.2 Sari Koro Pedang Putih.....	18
2.3 Bakteri Asam Laktat	20
2.3.1 <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13	22
2.3.2 <i>Streptococcus thermophilus</i> Dad 11	23
2.4 Metabolisme Bakteri Asam Laktat	24
2.5 Fermentasi Susu	25
2.6 Fermentasi Sari Kacang Koro Pedang dengan Bakteri Asam Laktat	29
2.7 Hipotesis	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33

3.1 Bahan Penelitian	33
3.2 Alat Penelitian.....	34
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	34
3.4 Tahapan Penelitian.....	35
3.4.1 Ekstraksi sari koro pedang putih.....	35
3.4.2 Fermentasi sari koro pedang putih.....	38
3.4.3 Penyimpanan sari koro pedang terfermentasi pada suhu 4°C.....	41
3.5 Cara Analisis	41
3.5.1 Enumerasi sel bakteri asam laktat	41
3.5.2 Pengukuran pH	42
3.5.3 Pengukuran kadar asam tertitrasi (%)	43
3.5.4 Pengamatan aroma, rasa, dan kenampakan.....	43
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1 Fermentasi sari koro pedang putih dengan bakteri asam laktat selama 24 jam pada suhu 37°C	45
4.1.1 Pertumbuhan sel bakteri asam laktat pada fermentasi	46
4.1.2 Produksi asam oleh bakteri asam laktat pada fermentasi.....	50
4.1.3 Pengamatan aroma, rasa, dan kenampakan	57
4.2 Penyimpanan sari koro pedang terfermentasi selama 14 hari pada suhu 4°C.....	65
4.2.1 Viabilitas sel bakteri asam laktat selama penyimpanan.....	66
4.2.2 Keasaman sari koro pedang terfermentasi selama penyimpanan...	69
4.2.3 Pengamatan rasa, aroma, dan kenampakan setelah penyimpanan .	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	76
5.1 Kesimpulan	76
5.2 Saran	76
Daftar Pustaka.....	78
Lampiran	83