

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Abstrak.....	Error! Bookmark not defined.
Abstrack.....	xiv
BAB I.....	1
1.1.Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II.....	7
2.1.Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.).....	7
2.1.1.Kandungan gizi koro pedang putih	8
2.1.2.Kandungan senyawa toksik koro pedang putih.....	11
2.1.3.Kandungan zat anti gizi koro pedang putih.....	12
2.2.Sari Koro pedang putih	16
2.3.Bakteri Asam Laktat	17
2.3.1. Genus <i>Lactobacillus</i>	18
2.3.2. Genus <i>Streptococcus</i>	18
2.4. Fermentasi Susu dengan Bakteri Asam Laktat	21
2.5. Fermentasi Sari Legum dengan Bakteri Asam Laktat	23
2.6. Hipotesis.....	25
BAB III	31
3.1.Bahan Penelitian	31
3.2.Alat Penelitian.....	32
3.3.Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
3.4.Tahapan Penelitian.....	33
3.4.1.Ekstraksi Koro Pedang Putih	33
3.4.2.Penyiapan Inokulum	35
3.5. Fermentasi sari koro pedang putih dan penyimpanan sari koro pedang putih terfermentasi.....	36
3.6. Cara Analisis	37

3.6.1.	Enumerasi jumlah sel hidup bakteri asam laktat	37
3.6.2.	Pengukuran pH	38
3.6.3.	Pengukuran % asam tertitiasi (AOAC, 2000 dengan modifikasi).....	39
3.7.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	40
BAB IV		41
4.1.	Fermentasi Sari Koro Pedang Putih oleh Bakteri Asam Laktat Kombinasi <i>L.plantarum</i> WGK 4 dengan <i>S.thermophilus</i> Dad 11 dan <i>L. plantarum</i> WGK 4 dengan <i>L. plantarum</i> Dad 13.	41
4.1.1.	Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat	41
4.1.2.	Produksi Asam Laktat Kombinasi <i>L. plantarum</i> WGK 4 dengan <i>S. thermophilus</i> Dad 11 dan <i>L. plantarum</i> WGK 4 dengan <i>L. plantarum</i> Dad 13.....	45
4.1.3.	Hasil pengamatan aroma dan kenampakan pada sari koro pedang sebelum dan setelah fermentasi	49
4.2.	Penyimpanan Sari Koro Pedang Terfermentasi pada Suhu 4°C selama 14 Hari.....	54
4.2.1.	Viabilitas Isolat Kombinasi <i>L. plantarum</i> WGK 4 dengan <i>S. thermophilus</i> Dad 11 dan <i>L. plantarum</i> WGK 4 dengan <i>L. plantarum</i> Dad 13	54
4.2.2.	Keasaman sari koro pedang terfermentasi pada penyimpanan suhu 4°C selama 14 hari.....	57
4.2.3.	Hasil pengamatan aroma dan kenampakan pada sari koro pedang terfermentasi pada penyimpanan suhu 4°C selama 14 hari.....	60
BAB V		65
5.1.	Kesimpulan.....	65
5.2.	Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN.....		73