

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	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 Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</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 Pedang Putih	13
2.3 Bakteri Asam Laktat.....	14
2.3.1. <i>Lactobacillus plantarum</i> WGK4.....	15
2.3.2. <i>Lactobacillus paracasei</i> WGK5.....	16
2.4 Fermentasi Susu (Yogurt)	18
2.5 Fermentasi Sari Kacang	22
2.6 Hipotesis.....	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1. Bahan Penelitian.....	26
3.2. Alat Penelitian	26
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	27

3.4. Tahapan Penelitian	27
3.4.1. Ekstraksi Koro Pedang Putih	29
3.4.2. Penyiapan Inokulum.....	30
3.4.3. Fermentasi sari koro pedang putih dan penyimpanan sari koro pedang putih terfermentasi	31
3.5. Cara Analisis	32
3.5.1. Analisis jumlah sel hidup bakteri asam laktat.....	32
3.5.2. Pengukuran %Asam Titrasi	33
3.5.3. Pengukuran pH.....	34
3.5.4. Pengamatan Aroma dan Kenampakan	34
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1. Fermentasi Sari Koro Pedang dengan Penambahan Sukrosa, Skim, dan Kombinasinya oleh <i>L. plantarum</i> WGK4 dan <i>L. paracasei</i> WGK5..	36
4.1.1. Pertumbuhan <i>L. plantarum</i> WGK4 dan <i>L. paracasei</i> WGK5 selama fermentasi sari koro pedang dengan Penambahan Sukrosa, Skim, dan Kombinasinya	36
4.1.2. Produksi asam oleh <i>L. plantarum</i> WGK4 dan <i>L. paracasei</i> WGK5 selama fermentasi sari koro pedang dengan Penambahan Sukrosa, Skim, dan Kombinasinya	39
4.1.3. Hasil pengamatan aroma dan kenampakan pada sari koro pedang setelah fermentasi	44
4.2. Penyimpanan Sari Koro Pedang Terfermentasi pada Suhu 4°C selama 14 hari.....	52
4.2.1. Viabilitas <i>L. plantarum</i> WGK4 dan <i>L. paracasei</i> WGK5 dalam sari koro pedang terfermentasi pada penyimpanan suhu 4°C selama 14 hari.....	52
4.2.2. Keasaman sari koro pedang terfermentasi pada penyimpanan suhu 4°C selama 14 hari	54
4.2.3. Pengamatan aroma dan kenampakan sari koro pedang terfermentasi pada penyimpanan suhu 4°C selama 14 hari.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
5.1. Kesimpulan.....	62
5.2. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64



Fermentasi Sari Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.) Menggunakan *Lactobacillus plantarum* WGK4

dan *Lactobacillus paracasei* WGK5 dengan Penambahan Sukrosa dan Susu Skim

FAJARIKA ALIMAHANA, Dr. Ir. M. Nur Cahyanto, M.Sc. ; Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

LAMPIRAN 69