

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Pernyataan Bebas Plagiasi.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Kacang Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC).....	6
2.2. Kandungan Gizi Koro Pedang Putih.....	6
2.3. Zat Toksik dan Anti Gizi.....	8
2.4. Sari Kacang-kacangan.....	11
2.5. Bakteri Asam Laktat dan Peranannya pada Fermentasi Susu	12
2.5.1. <i>Lactobacillus plantarum</i> WGK 4	15
2.5.2. <i>Lactobacillus paracasei</i> WGK 5	16
2.5.3. <i>Streptococcus thermophilus</i> Dad 11	17
2.5.4. <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13	17
2.6. Susu Skim.....	18
2.7. Fermentasi Sari Kacang dengan Bakteri Asam Laktat	19
2.8. Hipotesis.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
3.1. Bahan Penelitian	24
3.2. Alat penelitian.....	25
3.3. Waktu dan tempat penelitian	25
3.4. Tahapan penelitian.....	26
3.4.1. Ekstraksi Kacang Koro Pedang Putih.....	26
3.4.2. Penyiapan Inokulum	29
3.4.3. Fermentasi Sari Koro Pedang Putih dengan Penambahan Susu Skim.....	30
3.5. Cara Analisis	31
3.5.1. Analisis Kadar Air dan Total Padatan	31
3.5.2. Analisis Kadar Abu.....	32
3.5.3. Analisis Total Protein dengan Metode Mikro Kjeldahl	33
3.5.4. Analisis Kadar Lemak dengan Metode Mojonnier.....	34
3.5.5. Analisis Kadar Lemak dengan Metode Soxhlet	35

3.5.6. Enumerasi Jumlah Sel Hidup Bakteri Asam Laktat	36
3.5.7. Pengukuran pH	37
3.5.8. Pengukuran % Asam Titrasi	38
3.5.9. Pengamatan Aroma dan Kenampakan	38
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Ekstraksi Koro Pedang Putih	40
4.2. Fermentasi Sari Koro Pedang Putih Menggunakan Bakteri Asam Laktat dengan Variasi Penambahan Susu Skim	41
4.2.1. Pertumbuhan bakteri asam laktat selama fermentasi sari koro pedang putih dengan variasi susu skim	41
4.2.2. Produksi asam oleh bakteri asam laktat selama fermentasi sari koro pedang dengan variasi susu skim	45
4.2.3. Hasil pengamatan aroma dan kenampakan pada sari koro pedang sebelum dan setelah fermentasi	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	59
5.2. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	67