

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Koro pedang putih	5
2.2. Ekstrak Protein	7
2.3. Autoklaf.....	8
2.4. Pendinginan	10
2.5. Kecernaan Protein	11
2.6. Sifat Fisik dan Fungsional Protein	19
1) Warna	19
2) <i>Bulk Density</i>	20
3) Daya Serap Air	20
4) Daya Serap Minyak	21
5) Kapasitas dan Stabilitas Emulsi.....	21
6) Kapasitas dan Stabilitas Buih	22
2.7. Hipotesis.....	24
BAB III	25
METODE PENELITIAN.....	25
3.1. Bahan.....	25
3.2. Alat	25
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	26
3.4. Langkah-langkah Penelitian	26
BAB IV	32
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1. Komposisi Kimia Tepung Koro pedang putih	32
4.2. Kadar Protein Ekstrak Protein Koro pedang putih.....	33
4.3. Derajat Hidrolisis Ekstrak Protein Koro pedang putih setelah Perlakuan <i>Autoclaving-cooling</i>	33
4.4. Kecernaan <i>In vitro</i> Ekstrak Protein Koro pedang putih	36



4.5. Hasil SDS-PAGE Ekstrak Protein Koro pedang putih Setelah Perlakuan <i>Autoclaving-cooling</i>	38
4.6. Sifat Fisik dan Fungsional Ekstrak Protein Koro pedang putih	40
BAB V	47
KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1. Kesimpulan	47
5.2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	53