

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC).....	6
2.2. Ekstrak Protein.....	10
2.3. Sonikasi.....	11
2.4. Kecernaan Protein.....	13
2.5. Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional Ekstrak Protein	
2.5.1. <i>Bulk Density</i>	15
2.5.2. Warna.....	16
2.5.3. Daya serap air (WHC).....	16
2.5.4. Daya serap minyak (OHC).....	17
2.5.5. Kapasitas dan stabilitas emulsi.....	18
2.5.6. Kapasitas dan stabilitas buih.....	19
2.6. Hipotesis.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1. Bahan.....	21
3.2. Alat.....	21
3.3. Jalannya Penelitian	
3.3.1. Pembuatan tepung koro pedang putih.....	22
3.3.2. Pembuatan tepung koro pedang putih bebas lemak.....	23
3.3.3. Ekstraksi protein dari tepung koro pedang putih bebas lemak.....	24
3.3.4. Penyiapan sampel.....	26
3.3.5. Sonikasi.....	26
3.3.6. Analisis proksimat.....	26
3.3.7. Analisis kecernaan protein.....	27
3.3.8. Analisis sifat fisiko-kimia dan fungsional.....	29
3.4. Rancangan Percobaan.....	33
3.5. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian.....	33

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1.	Analisis Proksimat Tepung Koro Pedang Putih 34
4.2.	Kadar Protein Ekstrak Protein Koro Pedang Putih..... 35
4.3.	Analisis Derajat Hidrolisis..... 35
4.4.	Analisis Kecernaan <i>In Vitro</i> 39
4.5.	Analisis Berat Molekul Protein dengan SDS-PAGE..... 41
4.6.	Analisis Sifat Fisiko-Kimia dan Fungsional
4.6.1.	Warna..... 44
4.6.2.	<i>Bulk density</i> 46
4.6.3.	Daya serap air (WHC) 47
4.6.4.	Daya serap minyak (OHC) 48
4.6.5.	Kapasitas dan stabilitas emulsi 49
4.6.6.	Kapasitas dan stabilitas buih..... 51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1.	Kesimpulan 53
5.2.	Saran 53
DAFTAR PUSTAKA 55	
LAMPIRAN 61	