

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Koro Kratok Putih	7
2.2. Sifat Fisik Koro Kratok.....	11
1) <i>Bulk Density</i>	12
2) Warna	12
3) Dimensi biji	13
2.3. Isolat Protein.....	13
2.4. Bakso Ayam	15
1) Bahan-bahan dalam Pembuatan Bakso Daging Ayam	18
2) Tahapan Pembuatan Bakso.....	23
3) Kekerasan (<i>Hardness</i>).....	24
4) Mikroskopis Bakso	24



2.5. Hipotesis Penelitian.....	25
BAB III	26
METODE PENELITIAN	26
3.1. Bahan	26
3.2. Alat.....	26
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	27
3.4. Langkah-langkah Penelitian	27
3.5. Rancangan Percobaan	35
BAB IV	36
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1. Kadar HCN Tepung Koro Kratok Putih	36
4.2. Komposisi Kimia Biji dan Tepung Koro Kratok Putih	37
4.3. Sifat Fisik Biji Koro Kratok Putih dan Tepung Koro Kratok Putih.....	39
4.4. Isolasi Protein Tepung <i>Defatted</i> Koro Kratok Putih.....	42
4.5. Sifat Fisik dan Kimia Isolat Protein Koro Kratok Putih.....	45
4.6. Sifat Fisik Bakso Ayam	47
BAB V.....	57
KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1. Kesimpulan.....	57
5.2. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Karakteristik fisik koro kratok putih.....	9
Tabel 2.2.	Kompisisi kimia biji koro kratok putih.....	11
Tabel 2.3.	Syarat mutu bakso daging menurut SNI 01-3818-1995.....	17
Tabel 2.4.	Komposisi kimia daging ayam.....	18
Tabel 3.1.	Formulasi acuan bakso ayam.....	32
Tabel 3.2.	Formulasi bakso ayam modifikasi.....	32
Tabel 4.1.	Kadar HCN tepung koro kratok putih.....	36
Tabel 4.2	Komposisi kimia biji dan tepung koro kratok putih.....	38
Tabel 4.3	Sifat fisik biji dan tepung koro kratok putih.....	40
Tabel 4.4.	Pengukuran biji dengan mikrometer.....	40
Tabel 4.5.	Sifat fisik dan kimia isolat protein.....	45
Tabel 4.6.	Sifat fisik bakso ayam.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Tanaman koro kratok dan biji koro kratok.....	. 9
Gambar 2.2.	Reaksi pembentukan asam sianida.....	9
Gambar 3.1.	Gaftar alir proses pembuatan tepung koro kratok putih.....	28
Gambar 3.2.	Gaftar alir pembuatan tepung <i>defatted</i>	29
Gambar 3.3.	Gaftar alir penentuan kelarutan protein.....	30
Gambar 3.4.	Gaftar alir pembuatan isolat.....	31
Gambar 3.5.	Gaftar alir proses pembuatan bakso ayam.....	34
Gambar 4.1.	Kurva kelarutan protein.....	43
Gambar 4.6.	Grafik tingkat kekerasan (<i>hardness</i>).....	53
Gambar 4.3.	Mikrostruktur bakso ayam.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Prosedur Analisis.....	66
Lampiran 2.	Data Mentah Penelitian.....	76
Lampiran 3.	Analisis Statistik.....	84
Lampiran 4.	Foto Bakso Ayam dan Isolat Protein.....	93
Lampiran 5.	Dokumentasi Penelitian.....	94