

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
INTI SARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Koro Kratok.....	5
2.2. Isolat Protein.....	6
2.3. Sifat Fisik, dan Kimia Biji Utuh dan Tepung Koro Kratok Merah	8
2.3.1. Pengukuran dengan Mikrometer Sekrup.....	8
2.3.2. <i>Bulk Density</i>	9
2.3.3. Warna	9
2.3.4. Kadar HCN	10
2.4. <i>Nugget</i>	11
2.4.1. Bahan-bahan Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam.....	12
2.4.2. Proses Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam	14
2.5. Hipotesis	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1. Bahan.....	16

3.2.	Alat	16
3.3.	Lokasi Penelitian	17
3.4.	Lama Penelitian	17
3.5.	Pelaksanaan Penelitian	17
3.5.1.	Pembuatan Tepung Koro Kratok	17
3.5.2.	Pembuatan Tepung <i>Deffated</i> Koro Kratok.....	19
3.5.3.	Pembuatan Isolat Protein Koro Kratok	20
3.5.4.	Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam.....	23
3.5.5.	Analisis.....	26
BAB IV PEMBAHASAN.....		28
4.1.	Sifat Fisik Biji Utuh dan Tepung Koro Kratok Merah.....	28
4.1.1.	Pengukuran dengan Mikrometer Sekrup.....	28
4.1.2.	<i>Bulk Density</i>	29
4.1.3.	Pengujian Warna	30
4.2.	Kadar HCN Biji Utuh dan Tepung Koro Kratok Merah	32
4.3.	Komposisi Kimia Biji Utuh dan Tepung Koro Kratok Merah.....	33
4.4.	Kelarutan Protein Koro Kratok Merah	34
4.5.	Kadar Protein Isolat Protein Koro Kratok Merah.....	36
4.6.	Sifat Sensoris <i>Nugget</i> Ayam.....	37
4.6.1.	Hasil Uji Kesukaan <i>Nugget</i> Ayam	37
4.6.2.	Hasil Uji Deskriptif <i>Nugget</i> Ayam.....	40
4.6.3.	Penentuan Formula Terpilih dengan Menggunakan Metode Bayes	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		47
4.1.	Kesimpulan.....	47
4.2.	Saran	48
DAFTAR PUSTAKA		49
LAMPIRAN.....		52