

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I	
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Koro pedang putih	5
2.1.1 Kandungan gizi koro pedang putih	6
2.1.2 Senyawa beracun dan antigizi koro pedang putih.....	8
2.2 Sari koro pedang putih	9
2.3 Fermentasi dan Peranan Bakteri Asam Laktat	10
2.3.1 Bakteri asam laktat (BAL).....	11
2.3.2 Fermentasi sari legum oleh bakteri asam laktat	14
2.4 Es Krim.....	16
2.4.1 Kompleksitas komposisi es krim	16

2.4.2 Proses pembuatan es krim.....	19
2.5 Es Krim Nabati	20
2.6 Es Krim Terfermentasi	21
BAB III	
BAHAN DAN METODE 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 sari koro pedang putih.....	26
3.4.2. Fermentasi Koro Pedang Putih	28
3.4.3 Pembuatan es krim sari koro pedang putih terfermentasi	30
3.5 Cara Analisis	32
3.5.1 Enumerasi Jumlah Sel Hidup Bakteri Asam Laktat.....	32
3.5.2 Pengukuran pH.....	33
3.5.3 Pengukuran Kadar Asam Titrasi (%).....	33
3.5.4 Analisis Kadar Protein Total dengan Metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2006)	34
3.5.5 Analisis kadar lemak dengan Metode Soxhlet (AOAC, 2006, dengan modifikasi).....	35
3.5.6 Analisis total padatan (AOAC, 2000).....	36
3.5.7 Analisis kadar abu menggunakan Muffle (AOAC, 2000)	36
3.5.8 Uji sensoris.....	37
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	38
BAB IV	
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1 Ekstraksi Sari Koro Pedang Putih	39
4.1.1 Hasil ekstraksi koro pedang putih.....	39
4.1.2 Proksimat sari koro pedang putih dan ampas.....	39
4.2 Fermentasi Sari Koro Pedang Putih oleh Bakteri Asam laktat.....	40

4.2.1	Pertumbuhan BAL	40	
4.2.2	Produksi asam dan pH.....	41	
4.3	Viabilitas Sel Selama Proses Pengolahan dan Penyimpanan Es Krim Sari Koro Pedang Putih Terfermentasi	43	
4.4	Karakteristik Kimia Es Krim Sari Koro Pedang Putih Terfermentasi dengan Variasi Waktu Fermentasi	48	
4.5	Karakteristik Sensoris Es Krim Sari Koro Pedang Putih Terfermentasi dengan Variasi Waktu Fermentasi.....	49	
4.5.1	Pengujian deskriptif	49	
4.5.2	Pengujian Hedonik	57	
BAB V			
KESIMPULAN DAN HASIL.....			60
5.1	Kesimpulan.....	60	
5.2	Saran	60	
DAFTAR PUSTAKA			62
LAMPIRAN.....			67