

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN KETERANGAN PENDAMPING LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.)	8
2.1.1. Kandungan gizi	9
2.1.2. Senyawa HCN.....	10
2.2. Tahu.....	11
2.3. Whey Cair Tahu	16
2.4. Pengeringan	18
2.5. Pengering Semprot	19
2.5.1 Komponen pengering semprot	20
2.6. <i>Carrier Agent</i>	28
2.7. Hipotesis.....	30

BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1. Bahan Penelitian.....	31
3.2. Alat Penelitian	31
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	32
3.4. Tahapan Penelitian	33
3.4.1. Analisis fisik dan kimiawi.....	34
3.4.2. Pembuatan tahu koro pedang putih	42
3.4.3. Pembuatan bubuk <i>whey</i> tahu koro pedang putih dengan variasi suhu udara masuk pengering semprot dan konsentrasi maltodekstrin	45
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1. Komposisi <i>Whey</i> Cair Tahu Koro Pedang Putih	47
4.2. Rendemen	49
4.3. <i>Lightness</i> atau L^*	54
4.4. Derajat Keputihan.....	58
4.5. Kelarutan	61
4.6. Densitas	65
4.7. Kadar Air	69
4.8. Kadar HCN	72
4.9. Karakteristik kimiawi <i>whey</i> cair tahu koro pedang putih terbaik.....	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	78
5.1. Kesimpulan.....	78
5.2. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN.....	85