

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	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 .....	6
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1    Kacang Tunggak .....	7
2.2    Sifat Kimia Kacang Tunggak .....	10
2.3    Senyawa Toksin dan Zat Anti Gizi .....	12
2.4    Konsentrat Protein.....	16
2.5    Sifat Fungsional Konsentrat Protein .....	17
2.5.1    Daya ikat air .....	17
2.5.2    Daya Serap Minyak .....	18
2.5.3    Aktivitas Emulsi .....	19
2.5.4    Daya Buih .....	21
2.6    Hipotesis .....	22

BAB III .....	23
METODE PENEITIAN .....	23
3.1    Bahan .....	23
3.2    Alat .....	23
3.3    Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
3.4    Langkah Penelitian.....	24
3.4.1    Penghilangan Senyawa Toksin dan Zat Anti Gizi dan Pembuatan Tepung Kacang Tunggak Coklat .....	24
3.4.2    Isolasi Protein Tepung Kacang Tunggak Coklat.....	29
3.4.3    Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Protein Tepung Kacang Tunggak Coklat .....	32
3.5    Pengumpulan Data .....	32
BAB IV .....	33
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	33
4.1    Sifat Kimia Kacang Tunggak Coklat.....	33
4.2    Kadar Senyawa Toksin dan Zat Anti Gizi Tepung Kacang Tunggak Coklat .. .....	34
4.3    Isolasi Protein Tepung <i>Defatted</i> Kacang Tunggak Coklat .....	43
4.4    Sifat Kimia Konsentrat Protein Tepung Kacang Tunggak Coklat .....	46
4.5    Sifat Fungsional Konsentrat Protein Tepung Kacang Tunggak Coklat.....	48
BAB V.....	54
KESIMPULAN DAN SARAN .....	54
5.1    Kesimpulan.....	54
5.2    Saran .....	55
DAFTAR PUSTAKA .....	56
LAMPIRAN .....	62