

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Halaman Pernyataan .....	iv
Kata Pengantar .....	v
Daftar Isi .....	vii
Daftar Tabel .....	ix
Daftar Gambar .....	x
Daftar Lampiran .....	xi
Intisari .....	xii
Abstract .....	xiii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1. Koro Pedang Putih ( <i>Canavalia ensiformis</i> [L.] DC) .....	7
2.2. Penghilangan HCN dan Bau Langu pada Koro Pedang Putih .....	11
2.3. Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) .....	13
2.4. Biskuit MP-ASI .....	15
2.5. Bahan-bahan Pembuatan Biskuit MP-ASI .....	16
2.5.1. Mocaf .....	16
2.5.2. Tepung koro pedang putih .....	18
2.5.3. Pisang ambon lumut ( <i>Musa Acuminata</i> Colla) .....	18
2.5.4. Tapioka ( <i>Cassava starch</i> ) .....	20
2.5.5. Telur ayam .....	21
2.5.6. Gula pasir .....	22
2.5.7. <i>Unsalted butter</i> .....	22
2.5.8. <i>Baking powder</i> .....	23
2.5.9. Lesitin .....	23
2.6. Kebutuhan Gizi Balita dan Pemenuhannya melalui Biskuit MP-ASI .....	23
2.7. Hipotesis .....	25
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
3.1. Bahan Penelitian .....	26
3.2. Alat Penelitian .....	27
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	28
3.4. Tahapan Penelitian .....	28
3.4.1. Penghilangan HCN dan penepungan koro pedang putih .....	29
3.4.2. Pembuatan biskuit MP-ASI .....	31
3.4.3. Analisis kadar HCN, sifat fisik, kimia, dan organoleptik .....	34
3.4.3.1. Analisis kadar HCN .....	34
3.4.3.2. Analisis sifat kimia .....	34
3.4.3.3. Analisis sifat fisik .....	34
3.4.3.4. Analisis organoleptik .....	35

3.4.4. Pengujian <i>in-vivo</i> biskuit MP-ASI pada tikus <i>Sprague dawley</i> .....	35
3.4.4.1. Pemberian sonde biskuit MP-ASI.....	37
3.4.4.2. Pengukuran tingkat konsumsi pakan tikus.....	38
3.4.4.3. Pengukuran berat badan tikus .....	38
3.4.4.4. Pengambilan sampel darah dan pengukuran kadar albumin tikus .....	38
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	40
3.5.1. Rancangan percobaan.....	40
3.5.2. Analisis data .....	41
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>42</b>
4.1. Karakteristik Biji dan Tepung Koro Pedang Putih.....	42
4.1.1. Penurunan kadar HCN selama proses penepungan koro pedang putih.....	42
4.1.2. Kandungan proksimat biji dan tepung koro pedang putih.....	43
4.2. Karakteristik fisik, kimia dan sensoris biskuit MP-ASI.....	44
4.2.1. Komposisi kimiawi biskuit MP-ASI .....	45
4.2.1.1. Kadar air biskuit MP-ASI .....	45
4.2.1.2. Kadar abu biskuit MP-ASI.....	46
4.2.1.3. Kadar lemak biskuit MP-ASI.....	47
4.2.1.4. Kadar protein biskuit MP-ASI.....	47
4.2.1.5. Kadar karbohidrat biskuit MP-ASI.....	48
4.2.1.6. Kandungan energi biskuit MP-ASI.....	49
4.2.2. Nilai fisik biskuit MP-ASI .....	49
4.2.2.1. Nilai warna biskuit MP-ASI .....	49
4.2.2.2. Nilai tekstur biskuit MP-ASI .....	51
4.2.3. Organoleptik biskuit MP-ASI .....	53
4.2.3.1. Hasil uji perbedaan biskuit MP-ASI .....	53
4.2.3.2. Hasil uji kesukaan biskuit MP-ASI.....	55
4.3. Pengujian <i>in-vivo</i> biskuit MP-ASI.....	57
4.3.1. Tingkat konsumsi pakan tikus .....	58
4.3.2. Perubahan berat badan tikus .....	59
4.3.3. Perubahan kadar albumin tikus .....	60
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>62</b>
5.1. Kesimpulan.....	62
5.2. Saran .....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN .....	75