

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Koro Pedang (<i>Canavalia ensiformis</i>) Putih.....	5
2.2 Bau Langu (Beany flavor).....	8
2.3 Perebusan.....	10
2.4 Pai Susu	11
2.5. Terigu	12
2.6 Gula Halus	14

2.7 Garam	15
2.8 Mocaf.....	15
2.9 Mentega	16
2.10 Air.....	17
2.11 Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1 Bahan.....	18
3.2 Alat	18
3.3 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	19
3.4 Tahapan Penelitian	19
3.4.1 Penghilangan bau langu koro pedang putih.....	19
3.4.2 Pembuatan Pai Susu dan Karakterisasinya	20
3.5 Metode Analisa.....	22
3.5.1 Analisis Sifat Fisik.....	22
3.5.2 Analisis Sifat Sensoris Tepung Koro Pedang Putih	22
3.5.3 Analisis Sifat Kimia.....	22
3.5.4 Analisis Sifat Sensoris Pai Susu Koro Pedang	23
3.6 Rancangan Percobaan.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Sifat Fisik Koro Pedang Putih	25
4.2 Penghilangan Bau Langu pada Koro Pedang Putih.....	26
4.3 Kandungan Asam Sianida (HCN) Pada Koro Pedang Putih	30
4.4 Karakteristik Kimia Tepung Koro Pedang	32
4.5 Uji Sensoris Pie Susu Tepung Koro Pedang	34

4.6 Karakteristik Kimia	38
BAB V KESIMPULAN	40
A.Kesimpulan.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	45