

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Koro Pedang Putih	4
2.2 Serat Pangan	7
2.2.1 Sifat Fisik dan Kimia Serat Pangan	8
2.2.2 Efek Fisiologis Serat Pangan	13
2.2.3 Serat Pangan Koro Pedang Putih	15

2.3 Autoclaving-Pendinginan Serat Pangan	17
2.4 Hipotesis	19
III. METODE PENELITIAN	20
3.1 Bahan	20
3.2 Alat	20
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.4 Tahapan Penelitian	21
3.4.1 Pembuatan Tepung Koro Pedang Putih	21
3.4.2 Cara Memperoleh Serat Koro Pedang Putih ...	22
3.4.3 Penurunan Kadar Protein (deproteinasi)	
Tepung Serat Koro Pedang Putih	23
3.4.4 Autoclaving-Pendinginan Berulang	
Tepung Serat Koro Pedang Putih	25
3.5 Metode Analisis	26
3.6 Rancangan Percobaan	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Cara Memperoleh Serat Pangan Koro Pedang Putih..	27
4.2 Efek Autoclaving-Pendinginan Berulang pada	
Serat Koro Pedang Putih	29
4.3 Sifat Kimia Tepung Serat Koro Pedang Putih	30
4.4 Sifat Fisik Tepung Serat Koro Pedang Putih	34
V. KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Kesimpulan	37

5.2 Saran	37
VI. DAFTAR PUSTAKA	38
VII. LAMPIRAN	43