

DAFTAR ISI

PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	4
I.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Legume dan trembesi (<i>Samanea saman</i>)	5
II.1.2 Analisis proksimat	7
II.1.3 Fraksinasi protein	9
II.1.4 Analisis asam amino	15
II.1.5 Fortifikasi makanan	17
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	20
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	20
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	20
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	21
II.2.4 Rancangan penelitian	21
BAB III METODE PENELITIAN	23
III.1 Bahan	23
III.2 Peralatan	23
III.3 Prosedur Penelitian	23
III.3.1 Preparasi sampel	23
III.3.2 Analisis proksimat	24
III.3.3 Fraksinasi protein	26
III.3.4 Penentuan asam amino fraksi protein	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
IV.1 Tepung Biji Trembesi	28
IV.2 Kandungan Gizi Biji Trembesi	28
IV.2.1 Kadar air	29
IV.2.2 Kadar abu	30
IV.2.3 Kadar lemak	31
IV.2.4 Kadar protein	33
IV.2.5 Kadar karbohidrat	35
IV.3 Isolat Protein pI 5 dan pI 6 Biji Trembesi	36
IV.4 Asam Amino pI 5 dan pI 6 Biji Trembesi	43
IV.4.1 Hidrolisat fraksi protein	43
IV.4.2 Identifikasi asam amino fraksi protein	44
IV.5 Potensi Fortifikasi Fraksi Protein Biji Trembesi	50

BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	53
	V.1 Kesimpulan	53
	V.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN		59