

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
 BAB I. PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	 6
2.1. Petai	6
2.2. Penggorengan	8
2.3. Rasa	16
2.4. Asam Amino Bebas	18
2.5. 5'-Nukleotida	21
2.6. Konsentrasi Ekuivalen Umami (KEU)	24
2.7. Gula	25
2.8. Asam Organik	28
2.9. Mineral	31
2.10. Asam Lemak	32
2.11. Hipotesis Penelitian	36
 BAB III. METODE PENELITIAN	 37
3.1. Bahan dan Alat Penelitian	37
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	38
3.3. Prosedur Pelaksanaan	39
3.3.1. Pengupasan Petai	39

3.3.2. Penggorengan Petai	39
3.3.3. Pengeringan Petai	39
3.3.4. Analisis Fisik dan Kimia.....	41
3.3.5. Analisis Komponen Rasa	41
3.4. Metode Analisis	41
3.4.1. Karakteristik Fisik	41
3.4.2. Karakteristik Kimia	43
3.4.3. Komponen Rasa	45
3.5. Rancangan Percobaan	50
3.6. Analisis Statistik	51
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	52
4.1. Karakteristik Fisik Petai	52
4.1.1. Susut Bobot	52
4.1.2. Dimensi	53
4.1.3. Warna	55
4.1.4. Tekstur	57
4.2. Karakteristik Kimia Petai	59
4.2.1. Proksimat	59
4.2.1.1. Kadar Air	59
4.2.1.2. Kadar Abu	61
4.2.1.3. Kadar Protein	62
4.2.1.4. Kadar Lemak	64
4.2.1.5. Kadar Karbohidrat <i>by difference</i>	65
4.2.2. Profil Asam Lemak	67
4.3. Komponen Rasa Petai	72
4.3.1. Asam Amino Bebas	72
4.3.2. 5'-Nukleotida	77
4.3.3. Konsentrasi Ekuivalen Umami (KEU).....	81
4.3.4. Gula	83
4.3.5. Asam Organik	86
4.3.6. Mineral	90
4.3.7. Diskusi Umum	93
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	96
5.1. Kesimpulan	96
5.2. Saran	97
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN	111