

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL	ixx
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC)	7
2.2. Pemanasan	15
2.3. Hidrolisat Protein	16
2.4. Enzim	20
2.5. Alkalase (<i>Alcalase</i>)	23
2.6. Bioavailabilitas Protein	24
2.7. Hipotesis	28
BAB III. METODE PENELITIAN	30
3.1. Bahan	30
3.2. Alat	31
3.3. Jalannya Penelitian	31
Berdasarkan panduan penyusunan pakan pada Tabel 3.1., maka komposisi pakan pada kelompok tikus dapat dilihat pada Tabel 3.2.	37
3.4. Pengumpulan Data	37
3.5. Rancangan percobaan	38
3.6. Tempat Pelaksanaan Penelitian	38
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1. Komposisi Kimia Tepung Koro Pedang Putih	39
4.2. Ekstraksi Protein Koro Pedang Putih pada pH Akali	42
4.2.1. Protein Yield Ekstrak Protein Koro Pedang Putih	43
4.3. Profil Ekstraksi Protein Tepung Koro Pedang Putih	46
4.3.1. Yield Protein Ekstrak Protein Tepung Koro Pedang Putih	47
4.3.2. Kadar Protein Terlarut Tepung Koro Pedang Putih	49
4.3.3. Protein Yield Ekstraksi Protein Koro Pedang Putih pada Berbagai Frekuensi Ekstraksi	51
4.4. Kadar Protein Konsentrat Protein Koro Pedang Putih	54
4.5. Derajat Hidrolisis Hidrolisat Protein Koro Pedang Putih	56

4.5.1. Derajat Hidrolisis Hidrolisat Protein Koro Pedang Putih Perendaman 24 Jam dan 72 Jam	59
4.5.2. Derajat Hidrolisis Hidrolisat Protein Koro Pedang Putih Perlakuan Pemanasan 15 Menit.....	63
4.6. Komposisi Kimia Konsentrat Protein Koro Pedang Putih	65
4.7. Bioavailabilitas Protein Koro Pedang Putih	67
4.7.1. Intake Pakan dan Food Efficiency Ratio Protein Koro Pedang Putih	68
4.7.2. Berat Badan Tikus dan Intake Pakan Mingguan	69
4.7.3. Protein Efficiency Ratio Protein Koro Pedang Putih.....	72
4.7.4. Biological Value, True Digestibility dan Net Protein Utilization Protein Koro Pedang Putih	76
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	80
5.1. Kesimpulan	80
5.2. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	82
LAMPIRAN	88