

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN	iv
PRAKATA.....	v
HALAMAN PENGESAHAN	8
DAFTAR TABEL.....	10
DAFTAR GAMBAR.....	11
DAFTAR LAMPIRAN.....	12
INTISARI	15
<i>ABSTRACT</i>	16
I. PENDAHULUAN.....	17
1.1. Latar Belakang.....	17
1.2. Rumusan Masalah.....	19
1.3. Tujuan Penelitian	19
1.4. Manfaat Penelitian	20
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	21
2.1. Biji Kabau	21
2.2. Proses Pengolahan	24
2.3. Senyawa Anti gizi.....	36
2.4. Hipotesis	45
III. METODE PENELITIAN	46
3.1. Bahan Penelitian	46
3.2. Peralatan Penelitian.....	46
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	47
3.4. Jalannya Penelitian	47
3.5. Metode Analisa.....	50
3.6. Analisis Statistik	59
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	61
4.1. Pengaruh Kondisi Pengolahan terhadap Karakteristik Organoleptik Biji Kabau	61

4.2.	Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Nilai Gizi Biji Kabau	78
4.3.	Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Senyawa Anti gizi Biji Kabau 88	
4.4.	Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Nilai Cerna Protein <i>in vitro</i> Biji Kabau	92
V.	PENUTUP.....	96
	DAFTAR PUSTAKA	97
	LAMPIRAN.....	104