

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Petai.....	4
2.2. Perebusan	11
2.3. Komponen Non Volatil.....	15
2.3.1. Gula terlarut.....	18
2.3.2. Asam Organik,.....	20
2.3.3. Asam Amino.....	23
2.3.4. Nukleotida.....	27
2.3.5. Mineral.....	29
2.4. Hipotesis	33
III. METODE PENELITIAN	34
3.1. Alat dan Bahan	34
3.1.1. Bahan	34
3.1.2. Alat	34

3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	35
3.3. Prosedur Penelitian	34
3.3.1. Pengupasan Petai	35
3.3.2. Perebusan Petai.....	35
3.3.3. Pembubukan.....	36
3.4. Metode Analisis	36
3.4.1. Analisis Fisik.....	36
3.4.1.1. Perubahan Bobot.....	36
3.4.1.2. Tekstur	36
3.4.1.3. Warna.....	36
3.4.2. Analisis Proksimat.....	37
3.4.2.1. Kadar Air.....	37
3.4.2.2. Kadar Abu.....	38
3.4.2.3. Kadar Protein.....	38
3.4.2.4. Kadar lemak.....	39
3.4.2.5. Kadar Karbohidrat.....	40
3.4.3. Analisis Komponen non Volatil.....	40
3.4.3.1. Analisis Asam Amino.....	40
3.4.3.2. Analisis 5'-Nukleotida.....	42
3.4.3.3. Perhitungan KEU(Konsentrasi Ekuivalen Umami)	42
3.4.3.4. Analisis Mineral.....	43
3.4.3.5. Analisis Gula Terlarut.....	43
3.4.3.6. Analisis Asam Organik.....	44
3.4.3.7. Taste Activity Value (TAV).....	44
3.5. Rancangan Percobaan	44
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1. Perubahan Bobot.....	46
4.2. Tekstur Petai Rebus.....	46
4.3. Warna.....	47
4.4. Nilai Proksimat.....	49
4.5. Senyawa Non-Volatil Pembentuk Rasa.....	54

4.5.1. Gula Terlarut.....	54
4.5.2. Asam Organik.....	56
4.5.3. Asam Amino Bebas.....	57
4.5.4. Nukleotida.....	60
4.5.5. Mineral.....	63
4.6. Waktu Optimal Perebusan Petai.....	65
V. KESIMPULAN DAN SARAN	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	76