

## DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat.....	2
1.5 Hipotesis.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kangkung ( <i>Ipomoea reptans</i> Poir.).....	4
2.2 Kapang <i>Rhizopus oligosporus</i> .....	6
2.3 Fermentasi.....	9
2.4 Protein.....	11
2.5 Serat Kasar.....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
3.2 Alat dan Bahan.....	16
3.3 Rancangan Percobaan.....	17
3.4 Langkah Penelitian.....	17
3.4.1 Persiapan Alat dan Bahan.....	17
3.4.2 Fermentasi Biji Kangkung ( <i>Ipomoea reptans</i> Poir.).....	17
3.4.3 Analisis Kadar Protein Kasar.....	17
3.4.4 Analisis Kadar Serat Kasar.....	20
3.5 Analisis Data.....	20

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Pengaruh Fermentasi Terhadap Kandungan Protein Kasar Biji Kangkung ( <i>Ipomoea reptans</i> Poir.).....	21
4.2 Pengaruh Fermentasi Terhadap Kandungan Serat Kasar Biji Kangkung ( <i>Ipomoea reptans</i> Poir.).....	25
BAB V PENUTUP.....	30
5.1 Kesimpulan.....	30
5.2 Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	36

