

PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN BERBASIS KORO. KOROAN SEBAGAI BAHAN PANGAN ALTERNATIF PENSUBSTITUSI KEDELAI

Conference Paper · December 2013 with 302 Reads

[↓ Cite this publication](#)

Conference: Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Lokal untuk Mendorong Ketahanan Pangan dan Ekonomi, UPN "VETERAN" Jawa Timur, At Surabaya, Volume: ISBN 978-602-9372-61-8



1st **Nurud Diniyah**
1.15 · Universitas Jember



2nd **Wiwik Siti Windrati**



3rd **Maryanto**

Abstract

Tujuan penelitian ini adalah melakukan karakterisasi berbagai koro-koroan (sifat fisik biji, komposisi kimia, sifat fungsional bahan dan kandungan zat antigizi dan racun); dan mengembangkan teknik penghilangan zat antigizi dan racun. Hasil penelitian menunjukkan bahwa koro-koroan mempunyai sifat fisik sangat beragam. Berdasarkan komposisi kimia, kadar karbohidrat rata-rata berkisar 56,51 - 74,62 %; pati (37,94 - 42,44 %), kadar serat (1,15 - 5,22 %), protein (19,93 - 30,96 %); kadar air (5,75 - 13,83%); kadar serat (1,15 - 6,93%), kadar abu (3,18 - 3,93%) dan lemak (0,99 - 3,60 %). Kandungan zat antigizi seperti asam filat tertinggi berturut-turut adalah kratok putih 19,75 mg/g; kratok merah 13,63 mg/g; kratok hitam 12,5 mg/g; koro komak 10,87 mg/g; koro benguk 8,95 mg/g dan koro pedang 8,76 mg/g. Untuk kandungan HCN, paling tinggi adalah kratok merah 26,22 mg/g; kratok putih 24,71 mg/g; koro benguk 20,86 mg/g; kratok hitam 19,69 mg/g; koro pedang 14,96 mg/g dan koro komak 1,05 mg/g.