

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	X
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Jarak kepyar	5
II.1.2 Peptida antimikroba	8
II.1.3 Ekstraksi protein dalam biji jarak kep	10
II.1.4 Hidrolisis protein menggunakan enzim tripsin	13
II.1.5 Fraksinasi hidrolisat protein dengan RP-HPLC	16
II.1.6 Uji aktivitas antibakteri peptida	18
II.1.7 Identifikasi peptida dengan metode HRMS	21
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	24
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	24
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	25
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	26
II.2.4 Perumusan hipotesis 4	26
II.2.5 Rancangan penelitian	26
BAB III METODE PENELITIAN	28
III.1 Bahan	28
III.2 Alat	28
III.3 Metode Penelitian	29
III.3.1 Penghilangan minyak jarak dengan metode Soxhlet	29
III.3.2 Ekstraksi protein biji jarak kepyar menggunakan metode SPEED	29
III.3.3 Pembuatan kurva standar BSA	30
III.3.4 Hidrolisis protein dari biji jarak kepyar dengan enzim tripsin	30
III.3.5 Fraksinasi hidrolisat dengan metode RP-HPLC	31
III.3.6 Uji antibakteri fraksi peptide dengan metode mikrodilusi	32



BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	36
IV.1	Protein Biji Jarak Kepyar	36
IV.1.1	Proses <i>defatting</i> minyak jarak dengan metode Soxhlet	36
IV.1.2	Kadar protein biji jarak kepyar hasil ekstrak asam trifloroasetat	38
IV.2	Derajat Hidrolisis Protein Biji Jarak Kepyar dengan Enzim Tripsin	40
IV.3	Fraksi-fraksi Hidrolisat Protein dengan Teknik RP-HPLC	44
IV.4	Aktivitas Antibakteri Hidrolisat Protein dengan Teknik Mikrodilusi	47
IV.5	Hasil Analisis Peptida Antibakteri dengan UHPLC-HRMS	50
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	61
DAFTAR PUSTAKA		62
LAMPIRAN		69