

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
PRAKATA .....	iv
DAFTAR PUBLIKASI .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
ABSTRAK .....	xv
ABSTRACT .....	xvii
1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	7
1.3. Tujuan Penelitian .....	10
1.4. Kebaharuan Penelitian .....	10
1.5. Manfaat Penelitian .....	15
2. TINJAUAN PUSTAKA .....	16
2.1. Ikan Manyung ( <i>Arius thalassinus</i> ) .....	16
2.2. Jambal Roti .....	19
2.3. Fermentasi Ikan dan Penggaraman .....	25
2.4. Bakteri Asam Laktat .....	29
2.5. Sistem Proteolitik pada Bakteri Asam Laktat .....	40
2.6. <i>Angiotensin I Converting Enzyme Inhibitor</i> (ACE-i) .....	44
2.7. Landasan Teori .....	49
2.8. Hipotesis Penelitian .....	53

3. METODE PENELITIAN .....	55
3.1. Bahan Penelitian .....	55
3.2. Peralatan Penelitian .....	56
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian .....	56
3.4. Tahapan Penelitian .....	56
4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	76
4.1. Tahap 1 : Karakteristik jambal roti dari Desa Bonang, Rembang, Jawa Tengah .....	76
4.2. Penelitian Tahap 2 : Isolasi dan Identifikasi bakteri asam laktat proteolitik serta peranannya dalam pembuatan Jambal roti .....	81
4.3. Penelitian Tahap 3 : Karakterisasi Produk Jambal Roti Selama Proses Fermentasi menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat Peoteolitik Potensi Bakteri Asam Laktat Proteolitik pada Pembuatan Jambal Roti sebagai Penghasil Peptida Bioaktif ACE inhibitor .....	99
4.4. Pembahasan Umum .....	158
5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	163
5.1. Kesimpulan .....	163
5.2. Saran .....	164
DAFTAR PUSTAKA .....	165
LAMPIRAN .....	