

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Belut (<i>Monopterus albus</i>).....	4
2. Hidrolisat Protein	8
3. Proses Produksi Hidrolisat Protein.....	11
4. Histamin dan Bakteri Pembentuk Histamin (BPH).....	13
III. METODE PELAKSANAAN.....	17
1. Alat	17
2. Bahan.....	17
3. Rancangan Percobaan	18
4. Tata Laksana Penelitian	18
IV. PEMBAHASAN	26
1. Karakteristik Belut dan Uji Proksimat	26
2. Hidrolisis Protein Belut (HPB)	28
3. Derajat Hidrolisis dan Protein Terlarut	32
4. Uji Aktivitas Antibakteri	35
V. KESIMPULAN DAN SARAN	40
1. Kesimpulan.....	40
2. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan gizi daging belut, telur dan daging sapi	6
Tabel 2.2 Bakteri penghasil histamin yang terdapat pada ikan	14
Tabel 4.1 Perbandingan proksimat belut dengan beberapa jenis ikan	27
Tabel 4.2 Karakteristik bubuk hidrolisat	30
Tabel 4.3 Rata-rata hasil perhitungan rendemen sampel	31
Tabel 4.4 Hasil pengujian protein terlarut	34
Tabel 4.5 Hasil uji aktivitas antibakteri dengan metode <i>disk diffusion</i>	36
Tabel 4.6 Hasil uji aktivitas dengan metode makrodilusi (% penghambatan)	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Ikan belut (<i>Monopterus albus</i>)	4
Gambar 2.2 Belut yang tidak terpakai sebagai bahan produksi (<i>reject</i>)	8
Gambar 3.1 Diagram alir proses pembuatan hidrolisat protein belut	19
Gambar 4.1 Enzim papain (PAYA)	28
Gambar 4.2 Bubuk hasil hidrolisat protein	30
Gambar 4.3 Diagram hasil uji derajat hidrolisis	33
Gambar 4.4 Uji aktivitas antibakteri HPI terhadap BPH (TN1) dengan metode <i>Disk Diffusion</i>	36