

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERYATAAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
Intisari .....	xi
<i>Abstract</i> .....	xii
 BAB I PENDAHULUAN .....	 1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan .....	3
3. Manfaat .....	3
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	 4
1. Histamin dan Bakteri Pembentuk Histamin .....	4
1.1. Histamin .....	4
1.2. Bakteri pembentuk histamin (BPH) .....	6
2. Hidrolisat Protein dan Aktivitas Antibakteri Hidrolisat Protein .....	7
2.1. Hidrolisat protein .....	7
2.2. Aktivitas antibakteri hidrolisat protein .....	12
3. Ikan Lele .....	15
 BAB III METODE PENELITIAN .....	 17
1. Alat dan Bahan .....	17
2. Metode Penelitian .....	17
2.1. Pengujian bahan baku .....	17
2.2. Pembuatan hidrolisat protein .....	20
2.3. Pengujian hidrolisat protein .....	21
2.4. Perlakuan dan rancangan percobaan .....	23
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	 24
1. Rendemen dan Proksimat Lele .....	24
2. Hidrolisat Protein Insang dan <i>Arborescent</i> Lele .....	25
2.1. Karakteristik hidrolisat protein insang dan <i>arborescent</i> lele .....	26
2.2. Rendemen .....	28
3. Derajat Hidrolisis (DH) dan Kadar Protein Terlarut Hidrolisat Protein Insang dan <i>Arborescent</i> Lele .....	29
3.1. Derajat hidrolisis .....	29
3.2. Protein terlarut .....	31
4. Aktivitas Antibakteri Hidrolisat Protein Insang dan <i>Arborescent</i> Lele .....	33
4.1. Uji difusi cakram .....	34
4.2. Uji makrodilusi .....	35

5. Pembahasan Umum .....	37
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	39
1. Kesimpulan .....	39
2. Saran .....	39
DAFTAR PUSTAKA .....	40
LAMPIRAN.....	48