



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PENGESAHAN	II
HALAMAN PERNYATAAN	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	5
I.3 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	6
II.1 Tinjauan Pustaka	6
II.1.1 Jarak kepyar (<i>Ricinus communis</i>)	6
II.1.2 Ekstraksi protein	8
II.1.3 Hidrolisis protein	9
II.1.4 Enzim kimotripsin	11
II.1.5 Fraksinasi campuran peptida	12
II.1.6 <i>Reversed-phase</i> HPLC	14
II.1.7 Uji aktivitas antibakteri dan penentuan MIC	15
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	17
II.2.1 Perumusan hipotesis I	17
II.2.2 Perumusan hipotesis II	18
II.2.3 Perumusan hipotesis III	19
II.2.4 Rancangan penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
III.1 Bahan Penelitian	21
III.2 Peralatan Penelitian	21
III.3 Prosedur Penelitian	22
III.3.1 Ekstraksi protein biji jarak kepyar	22
III.3.2 Hidrolisis protein biji jarak kepyar	23
III.3.3 Fraksinasi campuran peptida dengan HPLC	24
III.3.4 Pemekatan peptida dengan SPE <i>Hypersep</i>	25
III.3.5 Uji aktivitas antibakteri fraksi hidrolisat protein	25
III.3.6 Identifikasi peptida dalam fraksi hidrolisat antibakteri	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
IV.1 Preparasi Biji Jarak Kepyar Bebas Lemak	28
IV.2 Ekstraksi Protein Biji Jarak Kepyar	30
IV.3 Hidrolisis Protein Biji Jarak Kepyar	36



IV.4	Fraksinasi Campuran Peptida dengan RP-HPLC	38
IV.5	Pemekatan peptida dengan SPE <i>Hypersep</i>	43
IV.6	Uji Aktivitas Antibakteri	45
	IV.6.1 Skrinning aktivitas antibakteri ekstrak SDS dengan metode cakram agar	45
	IV.6.2 Uji aktivitas antibakteri metode mikrodilusi	46
IV.7	Identifikasi Peptida dengan HRMS	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		69
V.I	Kesimpulan	69
V.II	Saran	69
DAFTAR PUSTAKA		71
LAMPIRAN		71