

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Okara.....	8
2.2. Hidrolisat Protein	9
2.3. Peptida Bioaktif sebagai Sumber Antioksidan.....	11
2.4. Enzim Bromelin	13
2.5. Aktivitas Antioksidan Metode DPPH	16
2.6. Aktivitas Antioksidan Metode FRAP	18
2.7. Hipotesis	20
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	21
3.1. Bahan dan Alat Penelitian.....	21
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.3. Tahapan Penelitian.....	22
3.3.1. Analisis Profil Asam Amino	22
3.3.2. Potensi Antioksidan Hidrolisat Okara.....	23
3.3.3. Penentuan Karakter Fisikokimia Hidrolisat Okara	24
3.3.4. Pemilihan Peptida dengan Peptide Ranker	24
3.3.5. Prediksi Toksisitas dan Sensori Hidrolisat Okara	25
3.3.6. Prediksi Alergenitas Hidrolisat Okara	26

3.3.7. Pembuatan Tepung Okara	26
3.3.8. Hidrolisis Protein Okara.....	27
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Analisis <i>in silico</i>	30
4.2. Analisis <i>in vitro</i>	35
4.2.1. Derajat hidrolisis hidrolisat okara hasil hidrolisis enzimatis (bromelin)	35
4.2.2. Aktivitas antioksidan hidrolisat okara hasil hidrolisis enzimatis (bromelin) dengan metode DPPH	38
4.2.3. Aktivitas antioksidan hidrolisat protein okara hasil hidrolisis enzimatis (bromelin) dengan metode FRAP	42
BAB V	45
5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	57