

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
1. Belut Sawah (<i>Monopterus albus</i>)	5
2. Hidrolisat Protein	7
3. Hidrolisis Enzimatis	9
4. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein	11
5. Pengujian Aktivitas Antioksidan	16
III. METODE PENELITIAN	18
1. Alat	18
2. Bahan	18
3. Rancangan Percobaan	18
4. Tata Laksana Penelitian	18
4.1 Pengambilan sampel	18
4.2 Pembuatan hidrolisat protein jeroan belut sawah	19
4.3 Pengujian rendemen bahan baku	19
4.4 Pengujian rendemen (<i>yield</i>) hidrolisat protein	20
4.5 Pengujian protein terlarut hidrolisat protein	20
4.6 Pengujian derajat hidrolisis	20
4.7 Pengujian aktivitas antioksidan DPPH	21
4.8 Pengujian aktivitas antioksidan ABTS	21
4.9 Analisis data	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
1. Karakteristik Belut	23
2. Hidrolisat Protein Jeroan Belut	24
3. Kadar Protein Terlarut Hidrolisat Protein Jeroan Belut	25
4. Derajat Hidrolisis Hidrolisat Protein Jeroan Belut	28
5. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Jeroan Belut	29

5.1 Aktivitas antioksidan terhadap DPPH	29
5.2 Aktivitas antioksidan terhadap ABTS	31
6. Pembahasan Umum	33
V. KESIMPULAN DAN SARAN	35
1. Kesimpulan	35
2. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	45