

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar belakang.....	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Belut	4
2. Hidrolisat protein	6
2.1. Pengertian hidrolisat protein	6
2.2. Produksi hidrolisat protein secara enzimatis	8
2.3. Faktor yang mempengaruhi proses hidrolisis protein.....	10
2.4. Aktivitas antioksidan hidrolisat protein	12
III. METODE PELAKSANAAN	14
1. Alat	15
2. Bahan.....	15
3. Tata laksana penelitian	15
3.1. Observasi karakteristik umum & preparasi sampel hidrolisat	17
3.2. Rancangan penelitian.....	17
3.3. Hidrolisis.....	17
3.4. Perhitungan <i>Yield</i> (Noman <i>et al.</i> , 2018)	18
3.5. Uji kadar protein terlarut (Bradford, 1976).....	18
3.6. Uji derajat hidrolisis hidrolisat protein jeroan belut.....	18
3.7. Uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl)	19
3.8. Uji aktivitas antioksidan dengan metode ABTS (2,2-azino-bis-(3- etilbenzotiazolin sulfonic acid))	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
1. Karakteristik umum sampel.....	20
2. Karakteristik hidrolisat protein jeroan belut (HPJB)	20
3. Kadar protein terlarut dan derajat hidrolisis HPJB	22
3.1 Kadar protein terlarut.....	22
3.2 Derajat Hidrolisis.....	24
4. Aktivitas antioksidan HPJB	25

4.1 Aktivitas antioksidan dengan metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl)	25
4.2 Aktivitas antioksidan dengan metode ABTS (2,2-azino-bis-(3- etilbenzotiazolin sulfonic acid))	26
5. Pembahasan umum.....	28
V. KESIMPULAN DAN SARAN	30
1. Kesimpulan	30
2. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN	40