

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari	xi
<i>Abstract</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	4
3. Kegunaan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
1. Morfologi dan Klasifikasi Ikan Lele.....	6
2. Hidrolisat Protein dan Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein	7
2.1. Hidrolisis protein	7
2.2. Derajat hidrolisis.....	10
2.3. Enzim papain.....	11
2.4. Hidrolisat protein ikan.....	12
2.5. Aktivitas antioksidan hidrolisat protein.....	15
2.6. Pengujian aktivitas antioksidan	17
2.7. ABTS.....	18
2.8. DPPH.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
1. Alat dan Bahan	20
2. Metode Penelitian	20
2.1. Tata laksana	20
2.2. Perhitungan rendemen lele.....	21
2.3. Pengambilan dan pengolahan sampel.....	22
2.4. Hidrolisis enzimatis insang dan <i>arborescent</i> ikan lele	22
2.5. Penentuan kadar protein terlarut	23
2.6. Derajat hidrolisis.....	23
2.7. Pengujian aktivitas antioksidan dengan metode DPPH.....	23
2.8. Pengujian Aktivitas Antioksidan dengan Metode ABTS	24
2.9. Kadar Air	24
2.10. Kadar Abu.....	24
2.11. Kadar Lemak.....	25
2.12. Kadar Protein.....	25
2.13. Kadar Karbohidrat	26
2.14. Rancangan percobaan dan analisis statistik	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28

1. Rendemen Lele.....	28
2. Karakteristik Hidrolisat Protein Insang dan <i>Arborescent Lele</i>	29
3. Kadar Protein Terlarut Hidrolisat Protein Insang dan <i>Arborescent Lele</i>	32
4. Derajat Hidrolisat.....	33
5. Uji DPPH	36
6. Uji ABTS	38
7. Pembahasan Umum	39
BAB IV KESIMPULAN	42
1. Kesimpulan.....	42
2. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	53