

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
Intisari	1
Abstract	2
I. PENDAHULUAN	3
1. Latar belakang	3
2. Tujuan	4
3. Manfaat	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
1. Udang vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	5
2. Kitin	6
3. Bakteri asam laktat (BAL)	9
III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat dan bahan	14
1.1. Sampel	14
1.2. Alat dan bahan	14
2. Isolasi bakteri	15
2.1. Isolasi BAL	15
2.2. Karakterisasi BAL	15
3. Ekstraksi kitin	16
3.1. Persiapan bahan	16
3.2. Fermentasi	17
3.3. Perhitungan derajat deproteinasi dan demineralisasi	18
4. Uji proksimat	18
4.1. Uji kadar protein	18
4.2. Uji kadar abu	18
4.3. Uji kadar air	19
5. Analisis statistika	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
1. Isolasi bakteri asam laktat (BAL)	20
2. Karakterisasi BAL	20
3. Aktivitas protease	21
4. Uji proksimat	23
5. Derajat deproteinasi	25
6. Derajat demineralisasi	27
V. KESIMPULAN DAN SARAN	31
1. Kesimpulan	31
2. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat dari Jambal Roti terhadap Derajat Demineralisasi dan Deproteinasi Kitin Cangkang Udang Vaname

Muhammad Gavi, Mgs. M. Prima Putra S.Pi., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

LAMPIRAN.....	38
---------------	----