

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Kegunaan	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Ikan Lele dan Pemanfaatannya	3
2. Hidrolisat Protein Ikan	5
3. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Insang Lele	8
III. METODE PENELITIAN	21
1. Alat dan Bahan	21
2. Tata Laksana Penelitian	21
3. Rancangan Percobaan	21
4. Pengambilan Sampel	22
5. Pembuatan Hidrolisat Protein Insang Lele	23
6. Pengujian Hidrolisat Protein Insang Lele	23
6.1 Perhitungan rendemen	23
6.2 Uji proksimat	23
6.3 Uji Derajat Hidrolisis (DH)	25
6.4 Uji aktivitas antioksidan	26
7. Analisis Data	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
1. Rendemen Hidrolisat Protein Insang Lele	28
2. Kadar Proksimat Hidrolisat Protein Insang Lele	29
2.1 Kadar air hidrolisat protein insang lele	29
2.2 Kadar abu hidrolisat protein insang lele	30
2.3 Kadar protein hidrolisat protein insang lele	32
2.4 Kadar lemak hidrolisat protein insang lele	34
3. Derajat Hidrolisis (DH) Hidrolisat Protein Insang Lele	35
4. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Insang Lele	37
4.1 Aktivitas antioksidan dengan metode DPPH	37
4.2 Aktivitas antioksidan dengan metode FRAP	41
5. Pembahasan Umum	43
V. KESIMPULAN DAN SARAN	46
1. Kesimpulan	46



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Suhu Pengeringan Oven terhadap Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Insang Lele (*Clarias sp.*) yang Dihidrolisis dengan Enzim Papain

AULIA RACHMA SAHURA, Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	65