

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan Penelitian.....	2
3. Kegunaan	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. Belut (<i>Monopterus albus</i>).....	3
2. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein.....	5
3. Pengeringan Hidrolisat Protein.....	9
III. METODE PENELITIAN.....	13
1. Alat.....	13
2. Bahan	13
3. Rancangan Percobaan.....	13
4. Tata Laksana Penelitian.....	14
4.1 Pengambilan sampel.....	14
4.2 Pembuatan hidrolisat protein jeroan belut.....	14
4.3 Pengujian rendemen hidrolisat protein jeroan belut.....	14
4.4 Pengujian derajat hidrolisis.....	15
4.5 Pengujian kadar air.....	15
4.7 Pengujian kadar lemak.....	15
4.6 Pengujian kadar protein.....	15
4.8 Pengujian kadar abu.....	16
4.9 Pengujian aktivitas antioksidan DPPH.....	16
4.10 Pengujian aktivitas antioksidan FRAP.....	16
4.11 Analisis data.....	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
1. Hidrolisat Protein Jeroan Belut.....	18
2. Kadar Proksimat Hidrolisat Protein Jeroan Belut.....	21
2.1 Kadar air.....	21
2.2 Kadar protein.....	22
2.3 Kadar abu.....	24
2.4 Kadar lemak.....	26
3. Derajat Hidrolisis Hidrolisat Protein Jeroan Belut.....	27
4. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Jeroan Belut.....	28
4.1 Aktivitas antioksidan terhadap DPPH.....	28
4.2 Aktivitas antioksidan terhadap FRAP.....	31

5. Pembahasan Umum.....	34
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
1. Kesimpulan.....	37
2. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN.....	54