

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	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
Abstract.....	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Histamin dan Bakteri Pembentuk Histamin (BPH)	4
1.1. Histamin	4
1.2. Bakteri pembentuk histamin (BPH)	5
2. Hidrolisat Protein	5
3. Belut (<i>Monopterus albus</i>).....	7
III. METODE PENELITIAN	9
1. Alat dan Bahan	9
2. Hidrolisis Jeroan Belut	9
3. Uji Proksimat	10
3.1. Uji kadar protein terlarut dengan metode <i>lowry follin</i>	10
3.2. Uji kadar lemak kasar dengan metode <i>soxhlet</i>	10
3.3. Uji kadar abu dengan metode <i>muffle furnace</i>	11
3.4. Uji kadar air.....	11
4. Rendemen.....	11
5. Uji Kadar Protein Terlarut	11
6. Uji Derajat Hidrolisis	12
7. Uji Aktivitas Antibakteri	12
7.1. Uji aktivitas antibakteri dengan metode makrodilusi.....	12
7.2. Uji aktivitas antibakteri dengan metode <i>disk diffusion</i>	13
8. Rancangan Percobaan	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
1. Hasil Pengujian Proksimat Jeroan Belut	14
2. Hasil Pembuatan Hidrolisat Protein Jeroan Belut.....	15
3. Hasil Pengujian Kadar Protein Terlarut	16
4. Hasil Pengujian Derajat Hidrolisis	17
5. Hasil Pengujian Aktivitas Antibakteri	19
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	23

1. Kesimpulan	23
2. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	28