



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
INTISARI.....	vii
I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Hipotesis.....	5
II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Protein.....	6
1. Sifat asam basa protein.....	8
2. Sifat fisikokimia asam-amino dan protein.....	8
3. Klasifikasi protein.....	10
3.1. Struktur susunan molekul.....	10
3.2. Kelarutan.....	11
4. Denaturasi protein.....	12
B. Protein Daging.....	15
C. Ekstraksi Protein.....	16
1. Pengaruh suhu.....	17
2. Pengaruh pH.....	17
3. Pengaruh garam.....	18
4. Pengaruh pengadukan.....	19



5. Pengaruh rasio pelarut dan bahan...	19
6. Pengaruh pengecilan ukuran bahan...	19
7. Pengaruh waktu ekstraksi.....	20
8. Pengaruh tingkat ekstraksi.....	20
9. Pengaruh macam zat pelarut.....	20
D. Bekicot.....	20
1. Biologi bekicot.....	20
2. Pemanfaatan bekicot.....	22
3. Komposisi kimia bekicot.....	24
E. Petis.....	26
1. Kegunaan petis.....	26
2. Proses pengolahan.....	27
3. Perubahan selama pengolahan.....	29
3.1. Kenampakan.....	29
3.2. Rasa dan bau.....	29
3.3. Warna.....	29
III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	
A. Bahan.....	31
1. Bahan dasar.....	31
2. Bahan pembantu.....	31
3. Bahan kimia.....	31
B. Alat.....	31
C. Metode Penelitian.....	32
1. Pengolahan pendahuluan.....	32
2. Ekstraksi protein bekicot.....	33
3. Pengolahan petis bekicot.....	35
D. Prosedur Analisa.....	35
E. Rancangan Percobaan.....	36
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Komposisi Kimia Bahan.....	37
B. Ekstraksi Daging Bekicot.....	38
C. Kadar Protein Dan Lemak Petis Bekicot	40
D. Penerimaan Panelis Terhadap Petis Bekicot.....	41



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

STUDI EKSTRAKSI PROTEIN DALAM PENGOLAHAN PETIS BEKICOT
DWI INANINGRUM, Ir. Sri Naruki, MS.; Ir. Suhardi, MS.; Ir. Umar Santosa, M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 1992 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	43
B. Saran.....	44

DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	49
1. Prosedur Analisa.....	49
2. Perhitungan Statistik.....	52
3. Hasil Analisa.....	66