



## DAFTAR ISI

|                                 | halaman |
|---------------------------------|---------|
| HALAMAN JUDUL .....             | i       |
| HALAMAN PENGESAHAN .....        | ii      |
| HALAMAN PERSEMBAHAN .....       | iii     |
| KATA PENGANTAR .....            | iv      |
| DAFTAR ISI .....                | vi      |
| DAFTAR TABEL .....              | viii    |
| DAFTAR GAMBAR .....             | ix      |
| DAFTAR LAMPIRAN .....           | x       |
| INTISARI .....                  | xi      |
| I. PENDAHULUAN .....            | 1       |
| A. Latar Belakang Masalah ..... | 1       |
| B. Tujuan Penelitian .....      | 2       |
| C. Hipotesa .....               | 2       |
| II. TINJAUAN PUSTAKA .....      | 3       |
| A. Kelapa .....                 | 3       |
| B. Bungkil Kelapa .....         | 4       |
| C. Protein Kelapa .....         | 5       |
| D. Hidrolisis Protein .....     | 7       |
| E. Bahan Penyedap Makanan ..... | 11      |
| F. Hidrolisat Protein .....     | 12      |



|  |    |
|--|----|
| III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN ..... | 13 |
| A. Bahan Penelitian .....              | 13 |
| B. Alat Penelitian .....               | 13 |
| C. Metode Penelitian .....             | 13 |
| D. Analisa Statistik .....             | 17 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....         | 18 |
| A. Bahan Dasar .....                   | 18 |
| B. Hasil Hidrolisis Protein .....      | 18 |
| C. Total Nitrogen .....                | 19 |
| D. Yield Hasil Hidrolisis .....        | 21 |
| E. Kadar NaCl .....                    | 24 |
| F. Pengujian Sensoris .....            | 25 |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN .....          | 28 |
| A. Kesimpulan .....                    | 28 |
| B. Saran .....                         | 29 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                   | 30 |
| LAMPIRAN                               |    |