



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
INTISARI.....	ix
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Biji Karet.....	4
1. Protein Biji Karet.....	6
2. Linamarin Biji Karet.....	8
B. Asam Amino dan Protein.....	11
C. Ekstraksi Protein	14
D. Konsentrat Protein.....	16
E. Sifat-Sifat Fungsional	17
1. Daya Serap Air	18
2. Daya dan Stabilitas Buih.....	19
3. Viskositas.....	21
4. Pembentukan Gel.....	22



BEBERAPA SIFAT FUNGSIONAL KONSENTRAT PROTEIN BIJI KARET

HARIS MUNANDAR, Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, MSc.; Ir. Sri Naruki, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1996 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

III. METODE PENELITIAN.....	25
A. Bahan Dasar.....	25
B. Peralatan.....	25
C. Rancangan Penelitian.....	25
D. Prosedur Penelitian.....	26
1. Cara Pembuatan Tepung Biji Karet.....	26
2. Cara Pembuatan Konsentrat Protein.....	27
3. Analisa Yang Dilakukan.....	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Bahan Dasar.....	31
B. Konsentrat Protein.....	31
C. Sifat-Sifat Fungsional.....	33
1. Daya Serap Air.....	33
2. Daya dan Stabilitas Buih.....	35
3. Viskositas.....	37
4. Pembentukan Gel.....	38
V. KESIMPULAN dan SARAN.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	43