



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
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kedelai.....	4
B. Antitripsin.....	8
C. Hipotesa.....	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Bahan Penelitian.....	13
B. Alat Penelitian	13
C. Prosedur Penelitian.....	14
C.I. Penelitian Pendahuluan.....	20
Pengujian Kualitatif Antitripsin Pada Berbagai Ekstraksi pH	



C.II. Penelitian Utama.....	21
Pengujian Antitripsin pH 9 terhadap pengaruh pemanasan dan pengaturan pH	
D. Cara Analisis.....	22
E. Rancangan Percobaan.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Analisa Proksimat.....	24
B. Pembuatan Larutan Standar Tripsin.....	25
C. Pola aktivitas antitripsin pada berbagai ekstraksi pH	27
D. Pengaruh pemanasan dan pengaturan pH terhadap antitripsin dalam ekstrak kedelai pH 9.....	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	34.
B. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	37