

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Gurita	4
2. Hidrolisat Protein	6
3. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein	8
4. Hidrolisis Enzimatis	13
III. METODE PENELITIAN	20
1. Alat dan Bahan	20
2. Tata Laksana Penelitian	20
3. Rancangan Penelitian	20
4. Pembuatan Hidrolisat	22
5. Pengujian Hidrolisat Protein Jeroan Gurita (HPJG)	22
5.1 Rendemen bahan baku	22
5.2 Kadar protein metode mikro kjeldahl (SNI 01-2891-1992)	23
5.3 Kadar air	23
5.4 Kadar lemak (AOAC, 1995)	23
5.5 Kadar abu (AOAC 2005)	24
5.6 Derajat hidrolisis	24
5.7 Aktivitas antioksidan dengan metode DPPH	24
5.8 Aktivitas antioksidan dengan metode ABTS	25
6. Analisis data	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
1. Analisis Bahan Baku Jeroan Gurita	26
1.1 Rendemen jeroan gurita	26
1.2 Kadar proksimat bahan baku jeroan gurita	26
2. Hidrolisat Protein Jeroan Gurita (HPJG)	27
2.1 Rendemen hidrolisat protein jeroan gurita	28
2.2 Kadar air hidrolisat protein jeroan gurita	29
2.3 Kadar protein total hidrolisat protein jeroan gurita	31
2.4 Derajat hidrolisis hidrolisat protein jeroan gurita	33
3. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Jeroan Gurita (HPJG)	35



3.1 Aktivitas antioksidan dengan metode DPPH	35
3.2 Aktivitas antioksidan hidrolisat protein jeroan gurita metode ABTS	38
4. Pembahasan Umum	40
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
1. Kesimpulan.....	44
2. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	59