



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUNG.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	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
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Gurita (<i>Octopus</i> sp.).....	4
2. Hidrolisat Protein	6
3. Produksi Hidrolisat Protein secara Enzimatis	10
4. Enzim Alkalase	12
5. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein.....	15
III. METODE PENELITIAN	21
1. Waktu dan Tempat	21
2. Alat dan Bahan.....	21
3. Tata Laksana Penelitian	21
3.1 Preparasi sampel	23
3.2 Rancangan penelitian.....	23
3.3 Pembuatan Hidrolisat Protein Jeroan Gurita (HPJG)	23
3.4 Pengujian rendemen (<i>yield</i>) jeroan gurita.....	24
3.5 Analisis proksimat jeroan gurita.....	24
3.6 Pengujian rendemen (<i>yield</i>) HPJG	25
3.7 Analisis kadar air HPJG	26
3.8 Pengujian derajat hidrolisis	26
3.9 Pengujian aktivitas antioksidan dengan metode DPPH.....	26
3.10 Pengujian aktivitas antioksidan dengan metode ABTS.....	27
3.11 Analisis data	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
1. Rendemen Jeroan Gurita	28
2. Analisis Proksimat Jeroan Gurita.....	29
3. Rendemen Hidrolisat Protein Jeroan Gurita	30
4. Kadar Air Hidrolisat Protein Jeroan Gurita	32
5. Kadar Protein Total Hidrolisat Protein Jeroan Gurita.....	34
6. Derajat Hidrolisis (DH) Hidrolisat Protein Jeroan Gurita	35



7. Aktivitas Antioksidan Hidrolisat Protein Jeroan Gurita	37
7.1 Aktivitas antioksidan dengan metode DPPH.....	37
7.2 Aktivitas antioksidan dengan metode ABTS.....	41
8. Pembahasan Umum	43
V. PENUTUP	46
1. Kesimpulan	46
2. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	56