



KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar belakang	1
1.2. Tujuan penelitian	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Daging	3
2.2. Keempukan daging	5
2.3. Papain	6
2.4. Hipotesa	10
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1. Bahan penelitian	11
3.2. Cara penelitian	11
3.3. Cara pengumpulan data	12
3.4. Cara pengolahan data	20
BAB IV. HASIL PENGAMATAN	
4.1. Hasil pengamatan terhadap peningkatan protein terlarut daging	21
4.2. Hasil pengamatan terhadap peningkatan jumlah leusin equivalent daging	22
4.3. Hasil pengamatan terhadap peningkatan hidroxiprolin bebas daging	23
4.4. Hasil pengamatan terhadap penurunan kemampuan menahan air (KMA) daging ..	23
4.5. Hasil pengamatan terhadap peningkatan keempukan daging	24
4.6. Hasil pengamatan mikroskopis struktur daging	27



PENGUNAAN PAPAIN KASAR PADA PREPARASI DAGING

HARYANTI, Ir. Soewedo Hadiwiyoto; Ir. Sri Kanoni

Universitas Gadjah Mada, 1986 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

BAB V. PEMBAHASAN	42
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	

1. Persamaan regresi larutan standart tirosin, hubungan antara absorbansi pada 280 nm (Y) dengan konsentrasi tirosin (X) dalam ug/ml pada buffer phosphat pH 7,0 untuk menentukan aktivitas papain
2. Grafik standart tirosin, hubungan antara absorbansi pada 280 nm dengan konsentrasi tirosin (ug/ml), yang digunakan untuk menentukan aktivitas papain.
3. Absorbansi pada 280 nm terhadap aktivitas enzim papain kasar.
4. Persamaan regresi larutan standart leusin, hubungan antara absorbansi pada 635 nm (Y) dengan konsentrasi leusin (X) dalam mg/20 ml.
5. Grafik standart leusin, hubungan antara absorbansi pada 635 nm dengan konsentrasi leusin (mg/20 ml).
6. Persamaan regresi larutan standart hidroxiprolin hubungan antara absorbansi pada 560 nm (Y) dengan konsentrasi hidroxiprolin (X) dalam ug/ml.
7. Grafik standart hidroxiprolin, hubungan antara absorbansi pada 560 nm dengan konsentrasi hidroxiprolin (ug/ml).
8. Perhitungan statistik pengaruh aktivitas papain pada peningkatan protein terlarut.
9. Perhitungan statistik pengaruh aktivitas papain pada peningkatan leusin equivalent, daging.
10. Perhitungan statistik pengaruh aktivitas papain pada peningkatan hidroxiprolin daging.
11. Perhitungan statistik pengaruh aktivitas papain pada penurunan kemampuan menahan airvdaging.
12. Perhitungan statistik pengaruh aktivitas papain pada peningkatan keempukan daging.
13. Tabel hasil pengamatan terhadap peningkatan jumlah hidroxiprolin bebas pada air perendam daging (ug/ml).