

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	4
Manfaat.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Karakteristik Itik Turi	5
Komposisi Kimia Daging Itik	7
Mekanisme Terjadinya Hipertensi	8
Peptida Bioaktif.....	10
Hidrolisis Protein.....	14
Enzim Pepsin dan Enzim Tripsin untuk Hidrolisis Protein.....	15
Pemisahan Molekul Protein dengan SDS-PAGE.....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
Materi Penelitian.....	21
Metode Penelitian	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Analisis Kadar Protein Terlarut Daging Itik Turi	28
Analisis Berat Molekul Hidrolisat Protein dengan SDS-PAGE.....	31
Aktivitas Inhibitor ACE	37



KESIMPULAN DAN SARAN	43
Kesimpulan	43
Saran	43
RINGKASAN	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46
UCAPAN TERIMA KASIH.....	51
LAMPIRAN.....	54