UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Potensi Hidrolisat Protein Daging Itik Turi dengan Hidrolisis Enzim pepsin dan Tripsin sebagai Angiotensin Converting Enzyme Inhibitor
SURANTI, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM. ; Ir. Yuny Erwanto, M.P, Ph.D., IPM
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Potensi Hidrolisat Protein Daging Itik Turi dengan Hidrolisis Enzim pepsin dan Tripsin sebagai Angiotensin Converting Enzyme Inhibitor
SURANTI, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM. ; Ir. Yuny Erwanto, M.P, Ph.D., IPM
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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