

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Koro Kratok (<i>Phaseolus lunatus</i> L.)	8
2.2. Fermentasi Tempe Koro Kratok	10
2.3. Hipertensi	12
2.4. <i>Angiotensin I Converting Enzyme</i> (ACE)	14
2.5. Peptida Inhibitor ACE	16
2.6. Pembentukan Peptida Inhibitor ACE	18
2.7. Proses Pencernaan Protein	24
2.8. Absorpsi Peptida	26
2.9. Hipotesis	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1. Bahan Penelitian	30
3.2. Peralatan Penelitian	30
3.3. Tempat Penelitian	31
3.4. Prosedur Penelitian	31
3.4.1 Preparasi sampel koro kratok	32
3.4.2 Ekstraksi protein tempe koro kratok	32
3.4.3 Simulasi pencernaan <i>in vitro</i>	33
3.4.4 Karakterisasi berat molekul peptida inhibitor ACE dengan teknik dialisis	33
3.4.5 Studi penyerapan peptida inhibitor ACE menggunakan kantong usus terbalik	34
3.4.6 Prosedur analisis	36
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Pembentukan Peptida Inhibitor ACE dari Tempe Koro Kratok selama Proses Pencernaan <i>In Vitro</i>	41
4.1.1 Kandungan gizi tempe koro kratok	41
4.1.2 Konsentrasi peptida	44
4.1.3 Derajat hidrolisis (DH)	47



4.1.4 Aktivitas penghambatan ACE yang dihasilkan setelah proses pencernaan	49
4.2. Karakteristik Peptida Inhibitor ACE yang dihasilkan dari Proses Pencernaan <i>In Vitro</i> Tempe Koro Kratok	52
4.3. Studi Penyerapan Peptida Inhibitor ACE Bersumber dari Tempe Koro Kratok	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	74