

DAFTAR ISI

Tsi	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PTJSTAKA.....	5
Protein mikrobial.....	5
Amonia.....	7
Kitin.....	8
Proses Isolasi Kitin.....	9

Udang Windu	11
Tepung Kepala Udang.....	11
Bungkil Kedelai	12
Metode <i>in vitro</i>	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori	15
Hipotesis.....	16
MATERT DAN METODE.....	17
Mated	17
Metode.....	17
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
Konsntrasi Protein Mikrobia.....	22
Konsentrasi Amonia.....	25
KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
Kesimpulan	29
Saran	30
RINGKASAN	31
DAFTAR PUSTAKA	35
UCAPAN TERIMA KASIH.....	40
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Konsentrasi protein mikrobia (mg/10ml) yang dihasilkan dan campuran kitin kepala udang windu dan bungkil kedelai secara <i>in vitro</i> pada inkubasi 0 jam.....	22
2. Konsentrasi protein mikrobia (mg/10ml) yang dihasilkan dari campuran kitin kepala udang windu dan bungkil kedelai secara <i>in vitro</i> pada inkubasi 48 jam.....	23
3. Konsentrasi amonia (mg/10ml) yang dihasilkan dari campuran kitin kepala udang windu dan bungkil kedelai secara <i>in vitro</i> pada inkubasi 0 jam.....	25
4. Konsentrasi amonia (mg/10ml) yang dihasilkan dari campuran kitin kepala udang windu dan bungkil kedelai secara <i>in vitro</i> pada inkubasi 48 jam.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur Kimia Kitin	8
2. Skematik diagram proses pembuatan sampel kitin kepala udang windu..	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Kalaman
1. Pembuatan satu liter saliva.....	42
2. Penentuan konsentrasi protein mikrobial.....	42
3. Penentuan konsentrasi amonia.....	44
4. Kurva larutan standar protein albumin.....	46
5. Kurva larutan standar amonia.....	46