

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Tepung Kulit Udang .....	5
Khitin .....	6
Mikrobia Proteolitik .....	9
Demineralisasi .....	11
Deproteinasi .....	13
Protein dan asam-asam amino .....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>17</b>
Landasan Teori .....	17
Hipotesis .....	19
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>20</b>
Materi .....	20
Metode .....	21

<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>24</b>
Mikrobia Proteolitik .....	24
Kadar protein .....	26
Kadar asam amino .....	29
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>33</b>
Kesimpulan .....	33
Saran .....	33
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>34</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>39</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>47</b>

### DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Aktivitas protease mikrobial proteolitik ..	24
2. Kadar protein dalam supernatan hasil deproteinasi tepung kulit udang bebas mineral (mg/ml) .....	26
3. Kadar asam amino dalam supernatan hasil deproteinasi tepung kulit udang bebas mineral (mg/ml) .....	30
4. Absorban hasil pengukuran kadar protein dengan konsentrasi yang berbeda menggunakan uji Biuret .....	50
5. Absorban hasil pengukuran kadar protein dengan konsentrasi yang berbeda menggunakan metode Lowry .....	52
6. Absorban hasil pengukuran kadar asam amino dengan konsentrasi yang berbeda menggunakan metode Ninhidrin .....	54

### DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur khitin .....	7
2. Kadar protein dalam supernatan hasil deproteinasi tepung kulit udang bebas mineral dengan perlakuan pH .....	27
3. Kadar protein dalam supernatan hasil deproteinasi tepung kulit udang bebas mineral dengan perlakuan lama inkubasi ...	28
4. Kadar asam amino dalam supernatan hasil deproteinasi tepung kulit udang bebas mineral dengan perlakuan pH .....	31
5. Kadar asam amino dalam supernatan hasil deproteinasi tepung kulit udang bebas mineral dengan perlakuan lama inkubasi ...	32
6. Kurva standar protein menggunakan uji Biuret .....	50
7. Kurva standar protein menggunakan metode Lowry .....	53
8. Kurva standar asam amino menggunakan metode Ninhidrin .....	54

### DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Komposisi dan cara pembuatan medium pertumbuhan dan pengkayaan dalam 100 ml .....	47
2. Cara pembuatan buffer fosfat .....	47
3. Uji aktivitas enzim proteolitik dengan substrat kasein .....	48
4. Kurva standar protein menggunakan uji Biuret (Jayaraman, 1985) .....	49
5. Penentuan kadar protein menggunakan metode Lowry .....	50
6. Penentuan kadar asam amino menggunakan metode Ninhidrin (Jayaraman, 1985) .....	53
7. Hasil analisis variansi kadar protein ....	55
8. Hasil analisis variansi kadar asam amino .....	55
9. Hasil Uji DMRT ( <i>Duncan's Multiple Range Test</i> ) kadar protein dengan perlakuan pH ..	56
10. Hasil Uji DMRT ( <i>Duncan's Multiple Range Test</i> ) kadar asam amino dengan perlakuan pH .....	56
11. Hasil Uji DMRT ( <i>Duncan's Multiple Range Test</i> ) kadar protein dengan perlakuan lama inkubasi .....	57
12. Hasil Uji DMRT ( <i>Duncan's Multiple Range Test</i> ) kadar asam amino dengan perlakuan lama inkubasi .....	57