

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iv
<b>INTISARI</b> .....	v
<b>ABSTRACT</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
Tepung Limba Udang.....	6
Kitin.....	8
Demineralisasi.....	10
Deproteinasi Dengan Natrium Hidroksida (NaOH).....	11
Suhu deproteinasi.....	13
Gula reduksi.....	15
Protein.....	16
Asam amino.....	17
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	21
Waktu dan Lokasi Penelitian.....	21
Materi.....	21

Metode.....	22
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
Kadar Gula Reduksi.....	26
Kadar Protein.....	32
Kadar Asam Amino.....	37
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>42</b>
Kesimpulan .....	42
Saran.....	42
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>43</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>47</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Nilai rerata kadar gula reduksi pada konsentrasi NaOH dan suhu yang berbeda (mg/ml).....	26
2. Nilai rerata Kadar protein hidrolisat tepung limbah udang pada konsentrasi NaOH dan Suhu yang berbeda (mg/ml) saat hidrolisis.....	31
3. Nilai rerata Kadar asam amino pada konsentrasi NaOH dan suhu yang berbeda (mg/ml).....	36

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur kitin.....	10
2. Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap kadar gula reduksi (mg/ml).....	27
3. Pengaruh suhu terhadap kadar gula reduksi (mg/ml).....	28
4. Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap kadar protein (mg/ml).....	32
5. Pengaruh suhu terhadap kadar protein (mg/ml).....	34
6. Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap kadar asam amino (mg/ml).....	37
7. Pengaruh suhu terhadap kadar asam amino (mg/ml).....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penentuan kadar gula reduksi menurut metode Anthron.....	53
2. Kurva standar kadar gula reduksi.....	54
3. Penentuan kadar protein menurut metode Lowry.....	55
4. Kurva standar kadar protein.....	56
5. Penentuan kadar asam amino menurut metode Ninhidrin Colorimetrik.....	57
6. Kurva standar kadar asam amino.....	58
7. Analisis variansi kadar gula reduksi pada konsentrasi NaOH dan suhu yang berbeda...	59
8. Analisis variansi kadar protein pada konsentrasi NaOH dan suhu yang berbeda...	59
9. Analisis variansi kadar asam amino pada konsentrasi NaOH dan suhu yang berbeda...	60
10. Uji DMRT kadar gula reduksi pada konsentrasi NaOH yang berbeda.....	60
11. Uji DMRT kadar protein pada konsentrasi NaOH yang berbeda.....	60
12. Uji DMRT kadar asam amino pada konsentrasi NaOH yang berbeda.....	61
13. Uji DMRT konsentrasi gula reduksi pada suhu yang berbeda.....	61
14. Uji DMRT konsentrasi protein pada suhu yang berbeda.....	61
15. Uji DMRT konsentrasi asam amino pada suhu yang berbeda.....	62