

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	ii
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b>	iii
<b>MOTTO</b>	iv
<b>PERSEMBAHAN</b>	iv
<b>PRAKATA</b>	v
<b>DAFTAR ISI</b>	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	viii
<b>DAFTAR TABEL</b>	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	x
<b>INTISARI</b>	xi
<b>ABSTRACT</b>	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Tanaman jarak kepyar	4
II.1.2 Tripsin	5
II.1.3 Peptida antibakteri	6
II.1.4 Mekanisme kerja senyawa antibakteri	10
II.1.5 Metode uji aktivitas antibakteri	12
II.1.6 Bakteri	13
II.1.7 <i>High resolution mass spectrometry</i> (HRMS)	15
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	19
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	19
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	20
II.2.3 Rancangan penelitian	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	22
III.1 Bahan	22
III.2 Peralatan	22
III.3 Prosedur Penelitian	23
III.3.1 Persiapan sampel	23
III.3.2 Ekstraksi protein biji jarak kepyar	24
III.3.3 Hidrolisis protein	24
III.3.4 Fraksinasi hidrolisat protein	24
III.3.5 Uji aktivitas antibakteri fraksi hidrolisat protein	25
III.3.6 Identifikasi peptida dalam fraksi hidrolisat yang aktif sebagai antibakteri	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	27
IV.1 Ekstraksi Protein Biji Jarak Kepyar	27
IV.1.1 Penentuan kadar minyak biji jarak kepyar	27
IV.1.2 Penentuan kadar air biji jarak kepyar	27

IV.1.3 Ekstraksi protein	28
IV.2 Hidrolisis Protein	30
IV.3 Fraksinasi Hidrolisat Protein	34
IV.4 Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Hidrolisat Protein	36
IV.5 Identifikasi Peptida	39
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	48
V.1 Kesimpulan	48
V.2 Saran	48
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	49
<b>LAMPIRAN</b>	56