

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan	3
I.3 Manfaat	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	<b>4</b>
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Isolasi dan fraksinasi protein	4
II.1.2 Protein dan asam amino	5
II.1.3 Analisis asam amino	9
II.1.4 Fortifikasi makanan	10
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	12
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	12
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	13
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	13
II.2.4 Rancangan penelitian	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>15</b>
III.1 Bahan dan Alat	15
III.1.1 Bahan	15
III.1.2 Alat	15
III.2 Prosedur Kerja	15
III.2.1 Preparasi sampel	16
III.2.2 Analisis proksimat	16
III.2.3 Isolasi dan fraksinasi protein	17
III.2.4 Analisis asam amino	19
III.2.5 Studi potensi fortifikasi	20
<b>BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN</b>	<b>21</b>
IV.1 Analisis Proksimat	21
IV.1.1 Penentuan kadar lemak	21
IV.1.2 Penentuan kadar protein	22
IV.2 Isolasi Protein	23
IV.2.1 Isolasi protein melalui penambahan asam dan basa	24
IV.2.2 Isolasi dengan SDS 0,01%	27

IV.3	Fraksinasi Protein	29
IV.4	Analisis Asam Amino	31
IV.5	Studi Fortifikasi	36
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>39</b>
V.1	Kesimpulan	39
V.2	Saran	39
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>40</b>
	<b>LAMPIRAN</b>	<b>43</b>