

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR SINGKATAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Telaah Pustaka.....	5
1. Hipersensitivitas.....	5
2. Alergi makanan.....	6
3. Udang Kaki Putih (<i>Litopenaeus vannamei</i>).....	7
4. Stabilitas Protein Alergen.....	8
5. <i>Sodium dodecyl sulfate- polyacrylamide gel electrophoresis</i> (SDS-PAGE).....	9
6. Histamin.....	11
7. Metode Pengukuran Kadar Histamin.....	12
8. Logam.....	13
9. <i>Atomic Absorption Spectroscopy</i> (AAS).....	15
F. Landasan Teori.....	15
G. Hipotesis.....	17
BAB II.....	18
A. Rancangan Penelitian.....	18
1. Waktu Penelitian.....	18
2. Tempat Pelaksanaan.....	18
B. Variabel Penelitian.....	18
C. Alat dan Bahan.....	19
D. Jalannya Penelitian.....	19



IDENTIFIKASI KOMPONEN PEMICU ALERGI PADA UDANG KAKI PUTIH (*Litopenaeus vannamei*)

ALMASAH AZZAHRA, M. Novrizal A. S, M.Eng., PhD., Apt.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

1.	Preparasi Sampel.....	19
2.	Pengamatan Stabilitas Protein terhadap Pemanasan pada Udang Kaki Putih dengan SDS-PAGE.....	20
3.	Pengukuran Kadar Histamin Udang Kaki Putih dengan Hista Kit.....	22
4.	Uji Kandungan Logam pada Udang Kaki Putih dengan AAS.....	23
E.	Analisis Produk dan Data.....	24
F.	Skema Penelitian.....	25
BAB III.....		26
A.	Pengamatan Stabilitas Protein Alergen pada Udang Kaki Putih dengan SDS-PAGE	26
B.	Pengukuran Kadar histamin Udang Kaki Putih dengan Hista Kit.....	29
C.	Pengamatan Kandungan Logam pada Udang kaki Putih.....	32
BAB IV.....		34
A.	Kesimpulan.....	34
B.	Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....		35
LAMPIRAN.....		42