

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I      PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
BAB II      TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Buah karika dan buah pepaya	4
II.1.2 Analisis proksimat	6
II.1.3 Isolasi dan pengendapan protein	8
II.1.4 Analisis asam amino	11
II.1.5 Fortifikasi	14
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	16
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	16
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	17
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	17
II.2.4 Rancangan penelitian	17
BAB III     METODE PENELITIAN	20
III.1 Bahan	20

III.2	Alat	20
III.3	Prosedur	20
III.3.1	Preparasi sampel	20
III.3.2	Analisis proksimat biji buah karika	21
III.3.3	Isolasi protein biji buah karika pada pI 5 dan pI 8	23
III.3.4	Penentuan komposisi asam amino	24
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	26
IV.1	Pembuatan Sampel	26
IV.2	Analisis Proksimat Biji Karika	26
IV.2.1	Analisis kadar air	26
IV.2.2	Analisis kadar lemak	29
IV.2.3	Analisis kadar abu	32
IV.2.4	Analisis kadar protein kasar	33
IV.3	Isolasi Protein	34
IV.4	Penentuan Komposisi Asam Amino Fraksi Protein	36
IV.4.1	Hidrolisis protein	36
IV.4.2	Identifikasi asam amino	38
IV.5	Potensi Fortifikasi Makanan	42
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	44
V.1	Kesimpulan	44
V.2	Saran	44
	DAFTAR PUSTAKA	45
	LAMPIRAN	49