

## DAFTAR ISI

<b>PRAKATA</b>	vi
<b>DAFTAR ISI</b>	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL</b>	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xi
<b>INTISARI</b>	xii
<b>ABSTRACT</b>	xiii
<b>BAB I       PENDAHULUAN</b>	1
I.1   Latar Belakang	1
I.2   Perumusan Masalah	5
I.3   Tujuan Penelitian	5
I.4   Manfaat Penelitian	5
<b>BAB II       TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	6
II.1   Tinjauan Pustaka	6
II.1.1   Biji carica	6
II.1.2   Analisis proksimat	8
II.1.3   Asam lemak	8
II.1.4   Protein	9
II.1.5   Fraksinasi protein	11
II.1.6   Analisis asam amino	15
II.1.7   Fortifikasi pangan	16
II.2   Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	19
II.2.1   Perumusan hipotesis 1	19
II.2.2   Perumusan hipotesis 2	19
II.2.3   Perumusan hipotesis 3	19
II.2.4   Rancangan penelitian	20
<b>BAB III       METODE PENELITIAN</b>	22
III.1   Bahan	22
III.2   Peralatan	22
III.3   Prosedur	22
III.3.1   Pembuatan serbuk biji carica	22
III.3.2   Analisis proksimat	23
III.3.3   Fraksinasi protein	26
III.3.4   Penentuan asam amino	27
<b>BAB IV       HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	29
IV.1   Serbuk Biji Carica	29
IV.2   Analisis Proksimat Biji Carica	30
IV.2.1   Kadar air	30
IV.2.2   Kadar abu	33
IV.2.3   Kadar lemak	35
IV.2.4   Analisis asam lemak	36
IV.2.5   Kadar protein	39
IV.2.6   Kadar karbohidrat	41

	IV.3 Fraksinasi Protein Biji Carica	41
	IV.3.1 Ekstraksi basa pH 12	42
	IV.3.2 Pengendapan isoelektrik pI 5 dan pI 8	45
	IV.4 Asam Amino Fraksi Protein pI 5 dan pI 8 Biji Carica	49
	IV.4.1 Hidrolisis asam	49
	IV.4.2 Identifikasi asam amino	50
	IV.5 Potensi Fortifikasi Biji Carica	58
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	61
	V.1 Kesimpulan	61
	V.2 Saran	61
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	62
	<b>LAMPIRAN</b>	67