

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat	5
2.2. Hidrolisat Protein	7
2.3. Isolat protein kedelai.....	12
2.4. Enzim Papain	14
2.5. Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1. Bahan Penelitian	20
3.1.1. Bahan Baku.....	20
3.1.2. Bahan Kimia	20
3.2. Alat Penelitian.....	20
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.4. Tahapan Penelitian.....	21
3.4.1. Preparasi papain kasar kering beku dan pembuatan larutan enzim dari getah pepaya yang dikeringkan	23
3.2.3. Hidrolisis isolat protein kedelai menggunakan papain kasar kering beku dengan variasi suhu.....	24
3.3.4. Hidrolisis isolat protein kedelai menggunakan papain kasar kering beku dengan variasi konsentrasi enzim dan waktu inkubasi	25
3.5. Metode Analisis	26

3.5.1. Pembuatan Kurva Standar <i>Tyrosine</i>	26
3.5.2. Pengujian aktivitas protease papain kasar.....	27
3.5.3. Analisis total nitrogen terlarut terlarut dan derajat hidrolisis.....	29
3.5.4. Pengujian Kadar Air pada Papain Kasar.....	30
3.5.5. Rendemen	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Produksi Papain Kasar	32
4.2. Stabilitas Papain Kasar Selama Penyimpanan.	33
3.3. Pengaruh Suhu Hidrolisis Isolat Protein Kedelai dengan Papain Kering Beku Kasar terhadap Derajat Hidrolisis dan Total Nitrogen terlarut	35
3.4. Pengaruh Konsentrasi Enzim pada Hidrolisis Isolat Protein Kedelai dengan Papain Kering beku terhadap Derajat Hidrolisis dan Total Nitrogen terlarut.....	38
3.5. Pengaruh Konsentrasi Enzim dan Waktu Inkubasi pada Hidrolisis Isolat Protein Kedelai terhadap Derajat Hidrolisis dan Total Nitrogen terlarut	41
BAB V PENUTUP.....	46
5.1. Kesimpulan	46
5.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN	52