

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II	5
2.1. Media untuk Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat (BAL).....	5
2.2. Hidrolisat Protein.....	9
2.3. Enzim Protease.....	15
2.4. Enzim Bromelin.....	15
2.5. Enzim Papain.....	18
2.6. Hipotesis.....	19
BAB III	20
3.1. Bahan Penelitian.....	20
3.1.1 Bahan Baku.....	20
3.1.2 Bahan Kimia.....	20
3.2. Peralatan Penelitian.....	21
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.4. Tahapan Penelitian.....	22
3.4.1. Pembuatan Ekstrak Bromelin Kasar dari Buah Nanas dan Ekstrak Papain Kasar dari Buah Pepaya.....	22
3.4.2. Pengujian Pengaruh Waktu terhadap Hidrolisis Protein Daging Sapi oleh Enzim Bromelin dan Papain Kasar.....	23
3.4.3. Pengujian Pengaruh Suhu terhadap Hidrolisis Protein Daging Sapi oleh Enzim Bromelin dan Papain Kasar.....	24
3.5. Metode Analisis.....	25
3.5.1. Pengujian Kurva Standar Tyrosine.....	25
3.5.2. Pengujian Aktivitas Protease.....	26
3.5.3. Analisis Total Nitrogen dan Derajat Hidrolisis.....	29
3.6. Rancangan Percobaan.....	31



BAB IV	32
4.1. Aktivitas Enzim Bromelin dan Papain Kasar	32
4.2. Pengaruh Waktu terhadap Nilai Derajat Hidrolisis dan Kandungan Nitrogen Terlarut pada Hidrolisat Protein Daging Sapi oleh Enzim Bromelin dan Papain Kasar	34
4.3. Pengaruh Suhu terhadap Nilai Derajat Hidrolisis dan Kandungan Nitrogen Terlarut pada Hidrolisat Protein Daging Sapi oleh Enzim Bromelin dan Papain Kasar	40
BAB V	45
5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	53