

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	iii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b>	iv
<b>PRAKATA</b>	v
<b>DAFTAR ISI</b>	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	viii
<b>DAFTAR TABEL</b>	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	x
<b>INTISARI</b>	xii
<b>ABSTRACT</b>	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
I.1 Latar Belakang dan Permasalahan	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS</b>	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Biji pepaya ( <i>Carica papaya</i> L.)	4
II.1.2 Analisis proksimat	5
II.1.3 Isolasi dan fraksinasi protein	8
II.1.4 Analisis asam amino	12
II.1.5 Fortifikasi pangan	14
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	16
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	16
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	16
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	17
II.2.4 Rancangan penelitian	17
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	19
III.1 Bahan	19
III.2 Alat	19
III.3 Prosedur	19
III.3.1 Preparasi sampel biji pepaya	19
III.3.2 Analisis proksimat	20
III.3.3 Ekstraksi protein	21
III.3.4 Pengendapan isoelektrik pI 5 dan 8	22
III.3.5 Penentuan komposisi asam amino	22
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	24
IV.1 Preparasi Sampel Biji Pepaya	24
IV.2 Kandungan Gizi Biji Pepaya	24
IV.2.1 Kadar air	25
IV.2.2 Kadar abu	26
IV.2.3 Kadar lemak	27

IV.2.4	Kadar protein	29
IV.2.5	Kadar karbohidrat	31
IV.3	Isolat Protein pI 5 dan 8 Biji Pepaya	31
IV.4	Asam Amino pI 5 dan 8 Biji Pepaya	37
IV.4.1	Hidrolisat fraksi protein	37
IV.4.2	Identifikasi asam amino fraksi protein	38
IV.5	Potensi Fortifikasi Fraksi Protein Biji Pepaya	44
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	47
V.1	Kesimpulan	47
V.2	Saran	47
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	48
	<b>LAMPIRAN</b>	52