

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	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Isolat Protein Kedelai	6
2.2 Hidrolisis Protein	10
2.3 Pepton	15
2.4 Titration Formol dan Metode Kjeldahl	16
2.4 Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Bahan Penelitian	19
3.1.1 Bahan Baku	19
3.1.2 Bahan Kimia	19
3.2 Alat Penelitian	19

3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.4 Tahapan Penelitian	20
3.4.1 Preparasi Bahan	22
3.4.2 Hidrolisis isolat protein kedelai dengan variasi waktu dan suhu pada konsentrasi 3N	22
3.4.3 Hidrolisis isolat protein kedelai dengan variasi waktu dan konsentrasi HCl pada suhu 70°C	22
3.5 Metode analisis	23
3.5.1 Analisa kadar nitrogen terlarut dengan metode titrasi formol	23
3.5.2 Analisa total nitrogen dengan metode kjeldahl	24
3.5.3 Perhitungan derajat hidrolisis	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Pengaruh Variasi Suhu Hidrolisis dan Waktu Hidrolisis Isolat Protein Menggunakan HCl Terhadap Kadar Nitrogen Terlarut dan Derajat Hidrolisis.....	27
4.2 Pengaruh Variasi Konsentrasi HCl Dan Waktu Hidrolisis Isolat Protein Kedelai Menggunakan HCl Terhadap Kadar Nitrogen Terlarut dan Derajat Hidrolisis.....	33
4.3 Kadar Nitrogen Total pada Isolat Protein Kedelai	37
BAB V PENUTUP	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	43