

DAFTAR ISI

JUDUL SKRIPSI	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Nyamplung	6
2.2 Protein dan Asam	11
2.3 Hidrolisis Protein	16
2.4 Hidrolisat Protein	21
2.5 Derajat Hidrolisis	22
2.6 Antioksidan	24
2.7 Kegunaan Hidrolisat Protein	26
2.8 Hipotesis.....	27
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Bahan	28
3.1.1 Bahan dasar	28
3.1.2 Bahan kimia	28
3.2 Alat Penelitian.....	29
3.3 Waktu dan tempat penelitian.....	29
3.4 Tahap Penelitian.....	29
3.4.1 Ekstraksi minyak bungkil nyamplung.....	30
3.4.2 Ekstraksi bungkil nyamplung rendah lemak	31
3.4.3 Hidrolisis asam.....	34
3.4.4 Analisa derajat hidrolisis.....	34
3.4.5 Aktivitas Antioksidan dengan uji DPPH.....	35
3.4.6 Analisa proksimat.....	35
3.5 Rancangan Penelitian	36



BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Karakterisasi Kimiawi dan Konsentrat Protein Bungkil Nyamplung	37
4.2 Proses hidrolisis protein	42
4.3 Kadar protein total pada konsentrasi HCl 3N, 4N, dan 5N	44
4.4 Kadar protein terlarut pada konsentrasi HCl 3N, 4N, dan 5N	47
4.5 Derajat Hidrolisis	50
4.6 Aktivitas Antioksidan dengan uji DPPH	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	56
5.1 Kesimpulan	56
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	64