

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Nyamplung ( <i>Calophyllum inophyllum</i> ) .....	5
2.2 Protein dan Asam Amino .....	8
2.3 Isolasi Protein .....	10
2.4 Hidrolisis .....	11
2.4.1 Hidrolisis Protein.....	11
2.4.2 Hidrolisis Protein dengan Asam .....	14
2.5 Hidrolisat Protein .....	16
2.6 Derajat Hidrolisis.....	17
2.7 Kegunaan Hidrolisat Protein.....	19
2.8 Aktivitas Antioksidan .....	20
2.9 Hidrolisis .....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	24
3.1 .Bahan Penelitian .....	24
3.1.1. Bahan Dasar .....	24
3.1.2. Bahan Kimia .....	24
3.2 .Alat Penelitian .....	25
3.3 .Waktu dan Tempat Penelitian .....	25
3.4 .Tahapan Penelitian .....	26
3.4.1. Penyiapan Bahan.....	26
3.4.2. Ekstraksi Bungkil Nyamplung Rendah Lemak .....	27
3.4.3. Proses Hidrolisis Protein.....	29
3.5 .Metode Analisis Data .....	30

3.5.1. Analisis Utama.....	30
3.5.2. Analisis Proksimat.....	31
3.6 .Rancangan Penelitian.....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
4.1 .Karakteristik Bungkil Nyamplung dan Konsentrat .....	34
4.2 .Hasil Hidrolisis Protein .....	38
4.3 .Kadar Protein Total Hasil Hidrolisis Protein.....	39
4.4 .Kadar Protein Terlarut Hasil Hidrolisis Protein .....	42
4.5 Derajat Hidrolisis .....	44
4.6 Aktivitas Antioksidan .....	47
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>50</b>
5.1 Kesimpulan.....	50
5.2 Saran .....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>57</b>