

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
INTISARI	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Tujuan	2
Manfaat	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Kontribusi Penyediaan Ayam Kampung terhadap Cakar Ayam	4
Produk-produk dan Potensi Cakar Ayam	5
Penggunaan Enzim Protease dari <i>Bacillus cereus</i>	6
Peran ACE dalam Mekanisme Hipertensi	8
Teknik Pemisahan Protein Menggunakan SDS PAGE	10
Aplikasi Sephadex C18 dalam Produk Pangan	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian	15
Materi	15
Metode	16
Tahap I. Hidrolisis protein cakar ayam dengan <i>B. cereus protease</i>	16
Preparasi protein cakar ayam kampung	16
Analisis komposisi cakar ayam kampung	16
Penyiapan sumber enzim kasar	16
Uji aktivitas enzim protease	16
Uji profil protein enzim dengan SDS PAGE	17
Analisa hasil perhitungan berat molekul	18
Optimasi enzim protease dari <i>B. cereus</i> sebagai penghidrolisis cakar ayam kampung	19
Aplikasi Enzim dalam Digesti Protein (<i>Digest test</i>)	19
Penghitungan konsentrasi protein terlarut	20
Konfirmasi dengan SDS PAGE	20
Tahap II. Pengujian penghambatan ACE	20
Pengujian aktivitas peptida ACE <i>Inhibitor</i>	20
Purifikasi ACE inhibitor dengan SEP-PEK Plus C18 Cartridge	21
Analisis Data	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Komposisi Kimia Cakar Ayam Kampung	23
Uji Aktivitas Enzim Protease	24

Profil Protein Enzim dari <i>B. cereus</i>	26
Optimasi Enzim dalam Menghidrolisis Protein Cakar Ayam Kampung	29
Optimasi nilai pH	29
Optimasi suhu inkubasi.....	31
Optimasi lama inkubasi.....	32
Aplikasi Enzim untuk Digesti Protein (<i>Digest Test</i>).....	33
Konfirmasi Berat Molekul dengan SDS PAGE.....	37
Pengujian Penghambatan ACE.....	44
Purifikasi ACE Inhibitor dengan SEP-PAK Plus C18 Cartridge.....	49
KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
Kesimpulan	54
Saran	55
RINGKASAN	56
SUMMARY	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	66