

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	3
I.3 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	5
II.1 Tinjauan Pustaka	5
II.1.1 Biji labu merah (<i>Cucurbita moschata</i> (Duch.) Poir)	5
II.1.2 Analisis proksimat	5
II.1.3 Isolasi protein dan analisis asam amino	8
II.1.4 Fortifikasi makanan	10
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	12
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	12
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	12
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	14
II.2.4 Rancangan penelitian	15
BAB III METODE PENELITIAN	17
III.1 Bahan	17
III.2 Alat	17
III.3 Prosedur	17
III.3.1 Pembuatan serbuk biji labu merah	17
III.3.2 Analisis proksimat	17
III.3.3 Isolasi protein	19
III.3.4 Studi potensi fortifikasi	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
IV.1 Pembuatan Serbuk Biji Labu Merah	22
IV.2 Analisis Proksimat	22
IV.3 Isolasi Protein	26
IV.4 Penentuan Asam Amino	31
IV.5 Studi Potensi Fortifikasi	36
BAB V V. KESIMPULAN	39
V.1 Kesimpulan	39
V.2 Saran	39

DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	45