

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
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 jarak kepyar	5
II.1.2 Isolasi, reduksi dan alkilasi protein.....	6
II.1.3 Hidrolisis protein dengan enzim tripsin	8
II.1.4 Fraksinasi peptida.....	9
II.1.5 Aktivitas antibakteri peptida	11
II.1.6 Uji aktivitas antibakteri	13
II.1.7 Analisis peptida dengan MS/MS.....	14
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	16
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	16
II.2.2 Perumusan hipotesis 2.....	17
II.2.3 Perumusan hipotesis 3.....	17
II.2.4 Perumusan hipotesis 4.....	18

II.3 Rancangan penelitian	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
III.1 Bahan	19
III.2 Alat	19
III.3 Prosedur Kerja	20
III.3.1 Menghilangkan lemak pada biji jarak	20
III.3.2 Ekstraksi protein biji jarak kepyar	20
III.3.3 Hidrolisis protein	20
III.3.4 Fraksinasi campuran peptida	21
III.3.5 Uji aktivitas antibakteri fraksi hidrolisat protein	21
III.3.6 Identifikasi peptida dalam fraksi hidrolisat	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
IV.1 Preparasi Sampel	24
IV.2 Ekstraksi Minyak Biji Jarak	24
IV.3 Ekstraksi Protein	25
IV.4 Hidrolisis Enzimatis Ekstrak Protein Biji Jarak Kepyar	26
IV.5 Fraksinasi Peptida dengan SPE Penukar Kation	28
IV.6 Aktivitas Antibakteri Fraksi Peptida	29
IV.7 Identifikasi Urutan Asam Amino Peptida Diduga AMP	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
V.1 Kesimpulan	44
V.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45