

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	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	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	4
II.1 Tinjauan Pustaka	4
II.1.1 Ikan tenggiri	4
II.1.2 Analisis proksimat	6
II.1.3 Protein dan asam amino	8
II.1.4 Isolasi dan fraksinasi protein	9
II.1.5 Fortifikasi pangan	10
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	10
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	10
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	11
II.2.3 Perumusan hipotesis 3	11
II.2.4 Rancangan Penelitian	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
III.1 Bahan dan Alat	14
III.1.1 Bahan	14
III.1.2 Alat	14
III.2 Prosedur Kerja	14
III.2.1 Preparasi sampel	15
III.2.2 Analisis Proksimat	15
III.2.3 Isolasi protein	16
III.2.4 Fraksinasi protein	16
III.2.5 Analisis asam amino	17
III.2.6 Studi potensi fortifikasi	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
IV.1 Kandungan Gizi Produk Samping Ikan Tenggiri	19
IV.1.1 Kadar air	19
IV.1.2 Kadar lemak	20
IV.1.3 Kadar Protein Total	21
IV.2 Isolasi dan Fraksinasi protein	22
IV.3 Analisis Asam Amino	23

	IV.4 Studi Potensi Fortifikasi	31
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	34
	V.1 Kesimpulan	34
	V.2 Saran	34
	DAFTAR PUSTAKA	35
	LAMPIRAN	38