

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Proses Pengenceran Bertingkat Khamir Laut	31
2. Diagram Alir Pembuatan Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus	35
3. Kepadatan Khamir Laut pada Berbagai Lama Waktu Kultur	41
4. Mikrograf Kepadatan Khamir Luat pada Berbagai Lama Waktu Kultur dengan Pembesaran 1000x	43
5. Rendemen Cairan Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus dengan Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda....	50
6. Rendemen Pasta Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus dengan Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda....	52
7. Kadar Air Kontrol dan Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus dengan Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda....	53
8. Kadar Lemak Kontrol dan Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus dengan Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda	55
9. Kadar Abu Kontrol dan Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus dengan Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda....	57
10. Kadar Protein Kontrol dan Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus dengan Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda	58
11. Kadar Karbohidrat Kontrol dan Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus dengan Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda.....	60
12. Nilai pH Kontrol dan Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus dengan Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda....	62
13. Kapasitas Emulsi Kontrol dan Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus dengan Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda	64
14. Daya Buih Kontrol dan Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Rebus dengan Volume Molase Rebus dan Lama Fermentasi yang Berbeda....	65