

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerang Hijau .....	7
2. Perkembangbiakan Khamir Laut.....	9
3. <i>Flow chart</i> Kultur Khamir Laut .....	19
4. <i>Flow chart</i> perebusan kerang hijau.....	21
5. <i>Flow chart</i> Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus .....	22
6. Kepadatan Khamir Laut Dengan Waktu Kultur 4 hari .....	30
7. Mikrograf Kepadatan Khamir Laut Pada Berbagai Waktu dengan Perbesaran 1000x .....	53
8. Rendemen Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Waktu Fermentasi Yang Berbeda .....	35
9. Rendemen Pasta Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Volume Molase .....	37
10. Rendemen Pasta Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Waktu Fermentasi.....	37
11. Kadar Air Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Volume Molase .....	38
12. Kadar Air Kontrol Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Waktu Fermentasi.....	39
13. Kadar Lemak Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Volume Molase .....	40
14. Kadar Lemak Kontrol Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Waktu Fermentasi.....	41
15. Kadar Protein Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Volume Molase .....	42
16. Kadar Protein Kontrol Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Waktu Fermentasi.....	43
17. Kadar Abu Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Volume Molase .....	44
18. Kadar Abu Kontrol Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Waktu Fermentasi.....	45
19. Kadar Karbohidrat Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Volume Molase.....	46
20. Kadar Karbohidrat Kontrol Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Waktu Fermentasi.....	47
21. pH Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Volume Molase.....	48
22. pH Kontrol Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Waktu Fermentasi.....	49
23. Emulsi Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Volume Molase.....	50
24. Emulsi Kontrol Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Waktu Fermentasi.....	51
25. Buih Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Volume Molase.....	52
26. Buih Kontrol Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Pada Berbagai Waktu Fermentasi.....	53