

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Perhitungan Formulasi Kultur Khamir Laut.....	66
2. Perhitungan Formulasi Media Pengenceran Khamir Laut	67
3. Diagram Alir Pembuatan Media Pengenceran Khamir Laut	68
4. Perhitungan Kepadatan Sel Khamir Laut.....	69
5. Pengolahan Data Rendeman Kontrol dan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Molase Segar serta Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	72
6. Pengolahan Data Rendeman Pasta Kontrol dan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Molase Segar serta Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	74
7. Pengolahan Data Kadar Air Kontrol dan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Molase Segar serta Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	76
8. Pengolahan Data Kadar Lemak Kontrol dan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Molase Segar serta Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	78
9. Pengolahan Data Kadar Protein Kontrol dan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Molase Segar serta Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	80
10. Pengolahan Data Kadar Abu Kontrol dan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Molase Segar serta Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	82
11. Pengolahan Data Kadar Karbohidrat Kontrol dan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Molase Segar serta Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	84
12. Pengolahan Data pH Kontrol dan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Molase Segar serta Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	86
13. Pengolahan Data Emulsi Kontrol dan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Molase Segar serta Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	88
14. Pengolahan Data Daya Buih Kontrol dan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus dengan Molase Segar serta Waktu Fermentasi Yang Berbeda.....	90
15. Perbandingan Data Volume Cairan dan Rendemen Pasta Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus Dengan Penambahan Volume Molase dan Lama Fermentasi Yang Berbeda.....	92
16. Proses Analisis Kadar Air	93
17. Proses Analisis Kadar Lemak.....	94
18. Hasil Analisis Kadar Protein	95
19. Proses Analisis Kadar Abu	96
20. Proses Analisis pH	97
21. Proses Analisis Kapasitas Emulsi.....	98
22. Proses Analisis Daya Buih.....	99
23. Hasil Analisis Profil Asam Amino	100
24. Proses Pembuatan Kultur Khamir Laut.....	101
25. Pengamatan Kepadatan Khamir Laut di Mikroskop.....	102

26. Proses Pembuatan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus..... 103
27. Data dan Hasil Analisis Derajat Hidrolisis..... 105

