

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
RINGKASAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Hipotesis	4
1.5 Kegunaan	4
1.6 Tempat dan Waktu Penelitian	4
2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Hidrolisat Protein	5
2.2 Kerang Hijau (<i>Perna viridis</i>)	6
2.3 Fermentasi	8
2.4 Khamir Laut	10
2.5 Molase	12
3. METODE PENELITIAN	
3.1 Materi Penelitian	14
3.1.1 Bahan	14
3.1.2 Alat	14
3.2 Metode Penelitian	15
3.2.1 Metode	15
3.2.2 Variabel	15
3.3 Prosedur Penelitian	18
3.3.1 Penetapan Fase Log Khamir Laut	18
3.3.2 Pembuatan Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus	20
3.4 Parameter Uji	23
3.4.1 Analisis Proksimat	23
3.4.2 Uji pH	26
3.4.3 Uji Buih	27
3.4.4 Uji Emulsi	27

3.4.5 Uji Total Asam Amino	27
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Penelitian Pendahuluan	30
4.1.1 Penetapan Fase Log Pertumbuhan Khamir Laut	30
4.1.2 Penetapan Volume Khamir Laut Mix.....	33
4.1.3 Penetapan Volume Molase	33
4.1.4 Penetapan Waktu Fermentasi	35
4.2 Penelitian Inti	36
4.2.1 Rendemen Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebu.....	36
4.2.1.1 Rendemen Pasta	36
4.2.2 Analisa Proksimat Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus..	38
4.2.2.1 Kadar Air	38
4.2.2.2 Kadar Lemak	40
4.2.2.3 Kadar Protein.....	42
4.2.2.4 Kadar Abu	43
4.2.2.5 Kadar Karbohidrat	45
4.2.3 Analisis Derajat Keasaman (pH).....	48
4.2.4 Analisis Emulsi	50
4.2.5 Analisis Daya Buih.....	51
4.2.6 Analisis Kimia Produk	54
4.2.7 Profil Asam Amino Hidrolisat Protein Kerang Hijau Rebus.....	50
4.2.8 Analisis Derajat Hidrolisis.....	57
5. PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	60
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	66

