

**DAFTAR ISI****Halaman**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	iii
<b>HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	iv
<b>RINGKASAN .....</b>	vii
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	viii
<b>DAFTAR ISI .....</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	xi
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	xiii

**1. PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Hipotesis.....	4
1.5 Kegunaan.....	4
1.6 Tempat dan Waktu Penelitian .....	4

**2. TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Udang Vaname .....	5
2.1.1 Karakteristik Udang Vaname .....	5
2.1.2 Kepala Udang Vaname .....	6
2.1.3 Komposisi Kimia Kepala Udang Vaname.....	7
2.2 Khamir Laut .....	8
2.2.1 Karakteristik Khamir Laut .....	8
2.2.2 Komposisi Kimia Khamir Laut .....	9
2.2.3 Manfaat Khamir Laut .....	11
2.3 Molase .....	11
2.3.1 Definisi Molase .....	11
2.3.2 Komposisi Kimia Molase .....	12
2.4 Protein dan Asam amino .....	13
2.5 Hidrolisat Protein.....	15
2.5.1 Defenisi dan Manfaat Hidrolisat Protein .....	15
2.5.2 Teknologi Hidrolisat Protein.....	15
2.5.3 Karakteristik Hidrolisat Protein .....	16
2.6 Fermentasi.....	18
2.6.1 Defenisi dan Manfaat Fementasi.....	18
2.6.2 Teknologi Fermentasi.....	19
2.6.3 Fermentasi dan Starter Khamir Laut .....	19



2.7	Enzim .....	20
2.8	Tripsin .....	21
2.9	Pepsin .....	22
2.8	Daya Cerna .....	23
<b>3. METODE PENELITIAN</b>		
3.1	Materi Penelitian.....	24
3.1.1	Bahan Penelitian.....	24
3.1.2	Alat Penelitian .....	24
3.2	Metode Penelitian.....	25
3.2.1	Metode .....	25
3.2.2	Variable .....	26
3.2.3	Rancangan Penelitian .....	26
3.3	Skema Kerja Penelitian .....	27
3.3.1	Skema Kerja Kultur Khamir Laut .....	27
3.3.2	Prosedur Pembuatan Hidrolisat Protein Kerang Hijau .....	28
3.3.3	Skema Kerja Uji Daya Cerna .....	29
3.4	Prosedur Penelitian .....	30
<b>4. PEMBAHASAN</b>		
4.1	Karakteristik Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Molase Rebus.....	32
4.1.1	Kadar Protein Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Molase Rebus.....	32
4.1.2	Kadar Lemak Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Molase Rebus.....	32
4.1.3	Kadar Abu Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Molase Rebus .....	33
4.1.4	Kadar Air Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Molase Rebus .....	33
4.1.5	Kadar Karbohidrat Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Molase Rebus .....	33
4.2	Nilai Cerna Protein Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Molase Rebus .....	34
4.3	Kadar Protein Residu Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Molase Rebus .....	35
4.4	Kadar pH Residu Hidrolisat Protein Kepala Udang Vaname Molase Rebus .....	37
<b>5. PENUTUP</b>		
5.1	Kesimpulan .....	38
5.2	Saran .....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		39
<b>LAMPIRAN .....</b>		44