DAFTAR TABEL

Tabel Halaman

1. Hasil Analisa Produk Hidrolisat Protein 19
2. Komposisi Kimia Ikan Lele (*Clarias* sp.) tiap 100 g..... 21
3. Komposisi Kimia Molase dan Molase Rebus..... 24
4. Formula Penelitian Pendahuluan Pembuatan HPI 28
5. Desain Rancangan Percobaan 30
6. Pengamatan Fisik Penelitian Pendahuluan Pembuatan Hidrolisat Protein 50
7. Perbandingan Kandungan Kimia Standar Berat Kering Hidrolisat Protein Ikan dan Hidrolisat Protein Kepala Ikan Lele Rebus..... 79
8. Perbandingan Asam Amino Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus, Lele Dumbo, dan Ikan Selar Kuning..... 81