DAFTAR GAMBAR

Gambar Halaman

1. Berbagai Bentuk Sel Khamir 9
2. Perkembangan Sel Khamir Bentuk Lemon 12
3. Lintasan Embden-Meyerhof 13
4. Skema Kerja Kultur Khamir Laut 33
5. Skema Kerja Pembuatan Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus 36
6. Pertumbuhan Sel Khamir Laut dengan Pengamatan setiap 12 jam selama 72 jam 45
7. Mikrograf Kepadatan Khamir Laut 47
8. Nilai Rendemen Cair Penelitian Pendahuluan Pembuatan Hidrolisat Protein 49
9. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Rendemen Cair 53
10. Pengaruh Penambahan Volume Molase Rebus terhadap Rendemen Cair 54
11. Pengaruh Hubungan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda Terhadap Rendemen Cair 55
12. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Rendemen Pasta 57
13. Pengaruh Penambahan Volume Molase Rebus terhadap Rendemen Pasta 58
14. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Air 59
15. Pengaruh Penambahan Volume Molase Rebus terhadap Kadar Air 60
16. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Lemak 61
17. Pengaruh Penambahan Volume Molase Rebus terhadap Kadar Lemak 62
18. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Protein 63
19. Pengaruh Penambahan Volume Molase Rebus terhadap Kadar Protein 65

20. Pengaruh Hubungan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda Kadar Protein 66
21. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Abu 67
22. Pengaruh Penambahan Volume Molase Rebus terhadap Kadar Abu 68
23. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Karbohidrat 69
24. Pengaruh Penambahan Volume Molase Rebus terhadap Kadar Karbohidrat 70
25. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Nilai pH 71
26. Pengaruh Penambahan Volume Molase Rebus terhadap Nilai pH 72
27. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kapasitas Emulsi 73
28. Pengaruh Penambahan Volume Molase Rebus terhadap Kapasitas Emulsi 75
29. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Daya Buih 76
30. Pengaruh Penambahan Volume Molase Rebus terhadap Daya Buih 77
31. Pengaruh Hubungan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda Daya Buih 78