

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Prosedur Kultur Khamir Laut.....	90
2. Perhitungan Komposisi Media Kultur Khamir Laut	91
3. Prosedur Perhitungan Kepadatan Sel Khamir Laut.....	92
4. Perhitungan Komposisi Media Pengenceran.....	93
5. Prosedur Pembuatan Hidrolisat Protein Kepala Lele (<i>Clarias sp.</i>) Rebus	94
6. Prosedur Analisa Kadar air.....	96
7. Prosedur Analisa Kadar Lemak.....	97
8. Prosedur Analisa Kadar Abu.....	98
9. Prosedur Analisa Total Asam Amino.....	99
10. Perhitungan Kepadatan Sel Khamir Laut	102
11. Hasil Analisis Nilai Rendemen dan Kandungan Hidrlisat Protein Kepala Ikan Lele Rebus dengan Lama Fermentasi dan Volume Molase Rebus yang Berbeda.....	103
12. Perhitungan Rendemen Cairan Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus dengan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda.....	104
13. Perhitungan Rendemen Pasta Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus dengan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda.....	107
14. Perhitungan Kadar Air Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus dengan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda	109
15. Perhitungan Kadar Lemak Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus	



dengan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda.....	112
16. Perhitungan Kadar Protein Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus dengan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda.....	115
17. Perhitungan Kadar Abu Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus dengan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda	118
18. Perhitungan Kadar Karbohidrat Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus dengan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda.....	121
19. Perhitungan pH Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus dengan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda	124
20. Perhitungan Kapasitas Emulsi Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus dengan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda.....	127
21. Perhitungan Daya Buih Hidrolisat Protein Kepala Lele Rebus dengan Lama Fermentasi dan Penambahan Volume Molase Rebus yang Berbeda	130
22. Hasil Uji Kandungan Protein	133
23. Hasil Analisa Total Asam Amino	136

