

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	iv
RINGKASAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
1. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Hipotesis .....	5
1.5 Kegunaan Penelitian .....	5
1.6 Tempat dan Waktu .....	5
2. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Kerang Hijau ( <i>Perna viridis</i> ) .....	6
2.2 Khamir Laut .....	7
2.3 Molase .....	10
2.4 Fermentasi .....	12
2.5 Hidrolisat Protein .....	13
3. METODE PENELITIAN .....	15
3.1 Materi Penelitian .....	15
3.1.1 Bahan penelitian .....	15
3.1.2 Alat Penelitian .....	15
3.2 Metode Penelitian .....	16
3.3 Variabel Penelitian .....	17
3.4 Rancangan Percobaan .....	18
3.5 Prosedur Penelitian .....	19
3.5.1 Kultur Khamir Laut .....	19
3.5.2 Perhitungan Kepadatan Sel Khamir Laut .....	20
3.5.3 Pembuatan Hidrolisat Protein Kerang Hijau .....	22
3.5.4 Prosedur analisis Proksimat .....	25
3.5.4.1 Kadar Air .....	25
3.5.4.2 Kadar Protein .....	26
3.5.4.3 Kadar Lemak .....	27
3.5.4.4 Kadar Abu .....	29
3.5.4.5 Kadar Karbohidrat .....	30
3.5.5 Prosedur Analisis pH .....	30
3.5.6 Prosedur Analisis Emulsi .....	31
3.5.7 Prosedur Analisis Daya Buih .....	31
3.5.8 Prosedur Analisis Total Asam Amino .....	31



<b>4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
4.1 Penelitian Pendahuluan .....	35
4.1.1 Penentuan Fase Logaritmik.....	35
4.1.2 Penentuan Volume Molase Rebus .....	38
4.1.3 Penentuan Lama Waktu Fermentasi .....	39
4.2 Penelitian Utama .....	41
4.2.1 Rendemen Hidrolisat Protein Kerang Hijau .....	41
4.2.1.1 Rendemen Cairan .....	41
4.2.1.2 Rendemen Pasta .....	43
4.2.2 Analisis Proksimat Hidrolisat Protein Kerang Hijau .....	44
4.2.2.1 Kadar Air .....	44
4.2.2.2 Kadar Lemak .....	46
4.2.2.3 Kadar Protein .....	48
4.2.2.4 Kadar Abu .....	50
4.2.2.5 Kadar Karbohidrat .....	51
4.2.3 Analisis Derajat Keasaman (pH)	53
4.2.4 Analisis Kapasitas Emulsi .....	54
4.2.5 Analisis Daya Buih .....	56
4.2.6 Hidrolisat Protein Kerang Hijau dengan Nilai Protein Tertinggi	58
4.2.7 Analisis Total Asam Amino (HPLC) .....	61
<b>5 PENUTUP .....</b>	<b>65</b>
5.1 Kesimpulan .....	65
5.2 Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>72</b>