

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerang Hijau (<i>Perna viridis</i>)	6
2. Skema Kerja Pembuatan Hidrolisat Protein Kerang Hijau	24
3. Kurva pertumbuhan sel khamir laut	35
4. Hasil pengamatan khamir laut pada lama waktu tertentu	37
5. Rendemen hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan volume molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	40
6. Rendemen cair hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan volume molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	42
7. Rendemen pasta hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan volume molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	43
8. Kadar air hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan volume molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	45
9. Kadar lemak hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan volume molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	47
10. Kadar protein hidroisat protein kerang hijau dengan penambahan volume molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	48
11. Kadar abu hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan volume molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	50
12. Kadar karbohidrat hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	52
13. pH hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	53
14. Kapasitas emulsi hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	55
15. Daya buih hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan volume molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	56



DAFTAR TABEL**Tabel**

	Halaman
1. Kandungan sel khamir dan asam amino dalam khamir <i>S. cerevisiae</i>	9
2. Kandungan nutrien molase	11
3. Rancangan data pengamatan hidrolisat protein kerang hijau dengan penambahan molase rebus dan lama fermentasi yang berbeda	18
4. Kandungan kimia hidrolisat protein kerang hijau terbaik dan kerang hijau rebus	58
5. Kandungan asam amino hidrolisat protein kerang hijau dan hidrolisat protein kerang hijau	62



DAFTAR LAMPIRAN**Lampiran****Halaman**

1. Perhitungan komposisi kultur khamir laut	72
2. Perhitungan komposisi media pengenceran kultur khamir laut	73
3. Perhitungan kepadatan sel khamir laut	74
4. Data hasil rendemen hidrolisat protein kerang hijau	77
5. Data analisis rendemen cair hidrolisat protein kerang hijau	78
6. Data analisis rendemen pasta hidrolisat protein kerang hijau	81
7. Data analisis kadar air hidrolisat protein kerang hijau	84
8. Data analisis kadar lemak hidrolisat protein kerang hijau	87
9. Data hasil kadar protein hidrolisat protein kerang hijau	90
10. Data hasil kadar abu hidrolisat protein kerang hijau	93
11. Data hasil kadar karbohidrat hidrolisat protein kerang hijau	96
12. Data hasil pH hidrolisat protein kerang hijau	99
13. Data hasil emulsi hidrolisat protein kerang hijau	102
14. Data hasil daya buih hidrolisat protein kerang hijau	104
15. Data hasil analisis proksimat kerang hijau rebus	107
16. Data hasil analisa total asam amino hidrolisat protein kerang hijau	108
17. Foto proses pengkulturan khamir laut	109
18. Foto proses pengamatan kepadatan khamir laut	110
19. Foto pembuatan hidrolisat protein kerang hijau	111
20. Foto proses analisis kadar air	112
21. Foto proses analisis kadar lemak	113
22. Foto proses analisis kadar abu	114
23. Foto proses analisis pH	115
24. Foto proses analisis emulsi	116
25. Foto proses analisis daya buih	117

