



KATA PENGANTAR

Suatu hari syukur kehadiran Allah SWT., berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan buku ajar dengan judul *Konsetrat, Hidrolisat, dan Isolat Protein Ikan*. Shalawat berangkakan salam penulis hadiakan kepada junjungan alam, yakni Baginda Rasulullah SAW. Dengan sekurangnya lafadz *Allahumma shalli'ala sayyidina Muhammad, wa'ala ali sayyidina Muhammad*, berkat rahmat beliau kita sampai di alam yang terang benderang dan kaya akan ilmu pengetahuan.

Dengan adanya buku ini, penulis berharap semoga menjadi sumbangan pemikiran bagi berbagai pihak yang membutuhkan.

Pekanbaru, Agustus 2019

Penulis

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.



DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| KATA PENGANTAR..... | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| BAB I. Pendahuluan | |
| 1.1. Protein Dan Asam Amino..... | 1 |
| BAB II. Konsentrat protein ikan | |
| 2.1. Defenisi Konsentrat Protein..... | 5 |
| 2.2. Pembuatan Konsentrat Protein..... | 6 |
| BAB III. Hidrolisat Protein Ikan | |
| 3.1. Defenisi Hidrolisat Protein | 11 |
| 3.2. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kecepatan Dan Kekhasan Hidrolisat..... | 12 |
| 3.3. Proses Pembuatan Hidrolisat Protein Ikan | 13 |
| 3.4. Komposisi Hidrolisat Protein Tripang..... | 22 |
| 3.5. Fungsi Asam Amino Hidrolisat Protein Ikan | 25 |
| BAB IV. Isolat Protein Ikan | |
| 4.1. Defenisi Isolat Protein | 28 |



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.
 2. Diarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.

| | |
|--|----|
| 4.2. Prinsip-Prinsip Mengisolat Protein Ikan | 30 |
| 4.3. Penentuan Ph Ekstraksi Optimal | 32 |
| 4.4. Pembuatan Isolat Protein | 35 |
| 4.4. Komposisi Kimia Isolat Protein Ikan | 39 |

BAB V. Hasil Penelitian Tentang Hidrolisat, Isolat

| | |
|---|----|
| 5.1. Beberapa Hasil Penelitian Tentang Hidrolisat | |
| Dan Isolat | 46 |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| DAFTAR PUSTAKA | 53 |
|-----------------------------|-----------|



DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|---------|
| 1. Komposisi hidrolisat protein ikan..... | 13 |
| 2. Jenis asam amino hidrolisat protein daging teripang..... | 24 |
| 3. Hasil analisa kandungan asam amino total tepung daging teripang dan isolat tepung daging teripang (<i>Holothuria scabra</i>)..... | 41 |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.



DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|--|---------|
| 1. Diagram alir proses pembuatan konsentrat protein teripang | 8 |
| 2. Konsentrat protein teripang kering..... | 10 |
| 3. Diagram Alir Pembuatan Hidrolisat Protein Ikan .. | 19 |
| 4. Hidrolisat protein daging teripang kering..... | 22 |
| 5. Kerangka Pembuatan Isolat Protein Ikan | 37 |
| 6. Isolat Protein Tepung Daging Teripang Kering..... | 38 |