

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	i
Riwayat Hidup	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Gambar	viii
Daftar Tabel	ix
Daftar Lampiran	x
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Batasan Masalah	3
1.3. Rumusan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tanaman Pepaya	5
2.1.1. Kandungan Kimia Pada Getah Pepaya	6
2.2. Protein	7
2.2.1. Struktur dan Sifat Protein	8
2.2.2. Jenis-Jenis Protein	9
2.2.3. Tingkat Degradasi Protein	10
2.3. Enzim	11
2.3.1. Enzim Papain	13
2.3.2. Jenis-Jenis Enzim Papain	13
2.3.3. Manfaat Enzim Papain	14
2.3.4. Penentuan Aktivitas Enzim	15
2.4. Daging	16
2.4.1. Komposisi Kimia Daging	17
2.4.2. Pengempukkan Daging	18
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.2. Alat dan Bahan	
3.2.1. Alat	20
3.2.2. Bahan	20
3.3. Prosedur Kerja	
3.3.1. Penyediaan Reagen	20
3.3.2. Penyadapan Getah Pepaya	22
3.3.3. Pembuatan Enzim Papain	23
3.3.4. Penyediaan Daging	23

3.3.5. Penetapan Serapan Maksimum Larutan Bovin Serum Albumin (BSA)	23
3.3.6. Penetapan Kurva Kalibrasi Larutan Bovin Serum Albumin (BSA)	23
3.3.7. Penetapan Aktivitas Enzim	24
3.3.8. Penetapan Kadar Protein Enzim Dengan Metode Lowry	27
3.3.9. Penetapan Kadar Protein Daging Dengan Metode Lowry	27
3.3.10. Menentukan Tingkat Kelunakan Daging dengan alat Teksturometer di laboratorium Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara (USU)	27
3.3.11. Menentukan Aktivitas Enzim	27
3.4. Hipotesis	28
3.5. Analisis Data	29
3.6. Diagram Alir Penelitian	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Pembuatan Enzim Papain	39
4.2. Penentuan Aktivitas Enzim	39
4.2.1. Pengaruh pH Terhadap Tingkat Kelunakan Daging	40
4.2.2. Pengaruh Suhu Terhadap Tingkat Kelunakan Daging	42
4.2.3. Pengaruh Konsentrasi Enzim Terhadap Tingkat Kelunakan Daging	44
4.2.4. Pengaruh Konsentrasi Substrat Terhadap Tingkat Kelunakan Daging	47
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	50
5.2. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51