

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi gizi buah pepaya masak, pepaya muda, dan daun pepaya per 100 gram	6
Tabel 2.2. Golongan enzim dan reaksi yang dikatalisisnya	12
Tabel 2.3. Komposisi Zat Gizi beberapa jenis Daging per 100 gram Bahan	18
Tabel 3.1. Pembuatan Buffer Phospat	22
Tabel 3.2. Perlakuan Variasi pH	24
Tabel 3.3. Perlakuan Variasi Suhu	25
Tabel 3.4. Perlakuan Variasi Konsentrasi Enzim	26
Tabel 3.5. Perlakuan Variasi Konsentrasi Substart	26
Tabel 4.1. Data Pengaruh pH Terhadap Aktivitas Spesifik Papain dan Tingkat Kelunakan	41
Tabel 4.2. Data Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Spesifik Papain dan Tingkat Kelunakan	43
Tabel 4.3. Data Pengaruh Konsentrasi Enzim Terhadap Aktivitas Spesifik Papain dan Tingkat Kelunakan	45
Tabel 4.4. Data Pengaruh Konsentrasi Substrat Terhadap Aktivitas Spesifik Papain dan Tingkat Kelunakan	47