

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR SINGKATAN	xii
INTISARI.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Protein.....	5

2.1.1	Definisi Protein.....	5
2.1.2	Ciri-ciri Molekul Protein	7
2.1.3	Penggolongan Protein.....	8
2.1.4	Denaturasi Protein	16
2.1.5	Metode Analisa Protein	21
2.2	Ikan Lele	23
2.2.1	Definisi	25
2.2.2	Jenis Ikan Lele.....	25
2.2.3	Manfaat Ikan Lele.....	27
2.2.4	Pengolahan Ikan Lele	29
2.3	Pengaruh Pengolahan Masakan Ikan Lele dengan Kadar Protein	36
2.4	Kerangka Teori.....	38
2.5	Kerangka Konsep	39
2.6	Hipotesis.....	39
BAB III	METODELOGI PENELITIAN.....	40
3.1	Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian.....	40
3.2	Variabel dan Definisi Operasional	40
3.3	Populasi dan Sampel.....	41
3.4	Instrumen dan Bahan Penelitian	43
3.5	Cara Pengolahan.....	44
3.6	Analisis Protein	45
3.7	Alur Kerja Penelitian.....	47

3.8 Tempat dan Waktu Penelitian	47
3.9 Analisis Hasil.....	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian.....	49
4.2 Pembahasan	51
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan.....	58
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	