

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
INTISARI	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Air Susu Ibu.....	5
1. Kandungan Air Susu Ibu.....	6
2. Keunggulan dan Manfaat Menyusui.....	10
B. Protein dan Asam Amino.....	14
1. Protein.....	14
2. Asam Amino.....	15
3. Ikatan Peptida.....	16
4. Struktur Protein.....	17
5. Denaturasi protein.....	18
6. Pemurnian Protein.....	20
7. Fungsi Protein.....	21
8. Sifat-sifat Asam Amino.....	23
9. Mutu protein.....	24
10. Kebutuhan Protein.....	25
11. Nilai Gizi Protein.....	27
12. Analisis Protein.....	28
13. Metode Kjeldahl.....	29
C. Landasan Teori.....	30
D. Hipotesis.....	32

BAB III CARA PENELITIAN

A. Alat dan Bahan.....	33
B. Jalan Penelitian.....	34
C. Cara Analisis Data.....	39

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil data pengamatan secara organoleptis.....	41
B. Hasil perhitungan kadar protein ASI.....	43

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	51
B. Saran.....	52

DAFTAR PUSTAKA.....	53
---------------------	----

LAMPIRAN



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Sketsa bentuk molekul Asam Amino.....	16
Gambar 2. Grafik hubungan Kadar Protein vs Hari.....	45
Gambar 3. Grafik hubungan penurunan kadar protein vs Hari.....	46



DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Tabel 1. Komposisi dalam ASI.....	5
2. Tabel 2. Kandungan Zat-zat yang terdapat didalam ASI.....	32
3. Tabel 3. Hasil Pengamatan Secara Organoleptis.....	41
4. Tabel 4. Hasil Perhitungan Kadar Protein kasar.....	43
5. Tabel 5. Perbandingan Hasil Perhitungan Kadar Protein pada ASI segar dengan ASI yang disimpan dalam lemari es.....	44
6. Tabel 6. Hasil Anova satu jalan perbedaan kadar protein ASI segar dengan ASI yang disimpan dalam lemari Es berdasar hari penyimpanan.....	47
7. Tabel 7. Hasil uji t antara ASI segar dengan ASI yang disimpan dalam lemari Es berdasar hari penyimpanan.....	48



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Hasil perhitungan N total dan kadar protein kasar
- Lampiran 2. Hasil perhitungan kadar protein sebenarnya
- Lampiran 3. Hasil perhitungan persen penurunan kadar protein.
- Lampiran 4. Output hasil uji SPSS ANOVA dan uji t
- Lampiran 5. Foto Tahapan Metode Kjeldahl

