

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGANTAR.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari.....	xii
<i>Abstract</i>	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Dimsum.....	4
1.1 Pengertian dimsum.....	4
1.2 Standar mutu dimsum ikan.....	5
2. Bahan Baku.....	6
3. Bahan Tambahan Pangan.....	8
3.1 <i>Arthrospira platensis</i>	8
3.2 Komposisi <i>Arthrospira platensis</i>	9
3.3 <i>Arthrospira platensis</i> sebagai bahan tambahan pangan.....	9
3.4 <i>Arthrospira platensis</i> sebagai penambah beta karoten.....	10
III. METODE PENELITIAN.....	11
1. Alat.....	11
2. Bahan.....	11
3. Pembuatan Dimsum.....	11
4. Pengujian Mutu Dimsum Ikan Tuna.....	14
4.1 Pengujian kimia.....	14
4.2 Pengujian Kemunduran Mutu Dimsum.....	16
5. Tingkat Preferensi Konsumen.....	17
6. Analisis Data.....	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
1. Karakteristik Kimia Dimsum.....	20
1.1 Kadar abu.....	20
1.2 Kadar air.....	21
1.3 Kadar lemak.....	22
1.4 Kadar protein.....	23
1.5 Kadar beta karoten.....	24
2. Pengujian Kemunduran Mutu Dimsum.....	25
2.1 Uji ALT.....	27
2.2 Uji TVB-N.....	28
3. Tingkat Preferensi Konsumen.....	25



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**Komposisi Gizi dan Preferensi Konsumen Dimsum Tuna Serpihan yang Diperkaya Arthrospira
platensis**

TASYA PUTERI K M, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

4. Pembahasan Umum.....	29
V. KESIMPULAN DAN SARAN	32
1. Kesimpulan.....	32
2. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	33
DAFTAR LAMPIRAN	38