

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
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Surimi.....	3
1.1 Pengertian surimi.....	3
1.2 Standar mutu surimi	4
1.3 Potensi surimi	5
2. Bahan Baku	6
2.1 Ikan lele dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>)	6
2.2 Potensi ikan lele dumbo sebagai bahan baku surimi	7
3. Produk Udang Analog.....	9
3.1 Udang analog.....	9
3.2 Standar mutu udang analog	10
3.3 Potensi udang analog sebagai alternatif udang.....	10
4. Uji Hedonik.....	11
III. METODE PENELITIAN	13
1. Alat.....	13
2. Bahan	13
3. Pembuatan Surimi Lele Dumbo (Suryaningrum <i>et al.</i> , 2015)	14
4. Pengujian Mutu Surimi	15
4.1 Rendemen (Prawira, 2008).....	15
4.2 Analisis proksimat (SNI 01-2354:2006)	15
4.3 Uji kekuatan gel (Kusumamurni, 2013)	16
5. Pembuatan Udang Analog (Arpi <i>et al.</i> , 2020)	16
6. Pengujian Mutu Udang Analog.....	18
6.1 Analisis kesukaan konsumen (Yanuar, 2020)	18
6.2 Pengujian kimia (analisis proksimat)	19
6.3 Uji kemunduran mutu.....	21
7. Analisis Data	24

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
1. Karakteristik Surimi Lele Dumbo	25
1.1 Rendemen	25
1.2 Kekuatan gel	26
1.3 Kadar air	27
1.4 Kadar abu	27
1.5 Kadar protein	27
1.6 Kadar lemak	28
2. Kesukaan Konsumen (Hedonik) Udang Analog	28
3. Karakteristik Kimia Udang Analog	33
3.1 Kadar air	33
3.2 Kadar abu	34
3.3 Kadar protein	35
3.4 Kadar lemak	37
4. Kemunduran Mutu Udang Analog	38
4.1 <i>Total Plate Count</i> (TPC)	38
4.2 <i>Total Volatile Base Nitrogen</i> (TVB-N)	39
5. Pembahasan Umum	41
V. KESIMPULAN DAN SARAN	44
1. Kesimpulan	44
2. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	54