

DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. Produk Olahan Ikan Restrukturisasi	3
1.1. Pengertian restrukturisasi	3
1.2. Diversifikasi produk restrukturisasi	3
2. Bahan Baku.....	4
2.1. Ikan tuna.....	4
2.2. Potensi ikan tuna sebagai bahan baku filet restrukturisasi.....	6
3. Pengasapan	7
3.1. Pengertian pengasapan	7
3.2. Standar mutu ikan asap	8
3.3. Asap cair.....	8
3.4. Komposisi kimia asap cair	10
III. METODE PENELITIAN	13
1. Alat	13
2. Bahan	13
3. Tata Laksana Penelitian.....	14
4. Pembuatan Filet Restrukturisasi	14
5. Perlakuan Penelitian	15
6. Pengujian Mutu Filet Tuna Restrukturisasi	16
6.1. Pengujian proksimat/kimia.....	16
6.2. Analisis kesukaan konsumen	18
6.3. Analisis kemunduran mutu selama penyimpanan.....	19
7. Analisis Data.....	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
1. Karakteristik Kimia Filet Tuna Restrukturisasi Asap Cair.....	22
1.1. Kadar air.....	22
1.2. Kadar abu	23
1.3. Kadar protein.....	24



1.4. Kadar lemak	26
1.5. Kadar karbohidrat.....	28
2. Kesukaan Konsumen terhadap Filet Tuna.....	29
2.1. Kenampakan.....	30
2.2. Aroma.....	31
2.3. Rasa	32
2.4. Tekstur.....	33
3. Kemunduran Mutu Filet Tuna Restrukturisasi Selama Penyimpanan.....	34
3.1. Analisis <i>total volatile basic – nitrogen</i> (TVB-N).....	34
3.2. Analisis angka lempeng total (ALT)	35
4. Pembahasan Umum	37
V. KESIMPULAN DAN SARAN	41
1. Kesimpulan.....	41
2. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42