

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar belakang	1
2. Tujuan penelitian	2
3. Manfaat penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. Bakso ikan	3
2. Proses pembekuan	4
3. Efek pembekuan	6
4. Proses pelelehan.....	8
5. Efek siklus pembekuan-pelelehan	10
6. <i>Display</i> produk.....	12
III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat dan bahan	14
1.1. Alat.....	14
1.2. Bahan	14
2. Tata laksana penelitian	14
2.1. Penentuan jumlah siklus dan cara <i>display</i>	15
2.2. Perlakuan siklus pembekuan-pelelehan	16
2.3. Pengukuran riwayat suhu	16
2.4. Uji <i>drip loss</i> (Lapase <i>et al.</i> , 2016).....	17
2.5. Uji angka lempeng total (ALT) (SNI 2332.3:2015)	17
2.6. Uji <i>total volatile base</i> (TVB) (AOAC, 1995)	18
2.7. Uji tekstur <i>lloyd test</i>	19
2.8. Uji sensoris (SNI 7266:2017 (BSN, 2017)).....	19
2.9. Uji proksimat (SNI 01-2891-1992).....	20
3. Analisis data.....	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
1. Penentuan jumlah siklus dan cara <i>display</i>	23
2. Pengukuran suhu bakso ikan selama siklus pembekuan-pelelehan	24



3. Pengaruh siklus pembekuan-pelelehan terhadap peningkatan <i>drip loss</i>	26
4. Efek siklus pembekuan-pelelehan terhadap mutu mikrobiologi.....	28
5. Efek siklus pembekuan-pelelehan terhadap kadar tvb.....	29
6. Efek siklus pembekuan-pelelehan terhadap perubahan tekstur berdasarkan uji sensoris dan <i>lloyd test</i>	31
7. Efek siklus pembekuan-pelelehan terhadap mutu sensoris.....	33
7.1. Kenampakan.....	33
7.2. Bau	35
7.3. Rasa.....	36
8. Pembahasan umum	37
 V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	 41
1. Kesimpulan	41
2. Saran	41
 DAFTAR PUSTAKA	 42
LAMPIRAN.....	47