

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGAJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Ikan Lele Dumbo.....	4
2. Proses Pengolahan Surimi .....	6
2.1. Surimi .....	6
2.2. Bahan baku surimi .....	8
2.3. Tahapan pembentukan gel surimi.....	9
2.4. Produk olahan surimi.....	11
3. Lumpia Kulit Tahu .....	12
3.1. Lumpia.....	12
3.2. Lumpia kulit tahu (Beancurd roll) .....	14
3.3. Kulit kembang tahu (Beancurd skin).....	15
3.4. Bahan pengikat dan bahan pengisi .....	15
III. METODE PENELITIAN .....	17
1. Alat dan Bahan .....	17
2. Tahap 1 Penelitian Pendahuluan .....	18
2.1. Persiapan Sampel.....	18
2.2. Pembuatan Surimi .....	18
3. Tahap 2 Pembuatan Produk.....	20
3.1. Pembuatan Lumpia Kulit Tahu .....	20
3.2. Pengujian Mutu Surimi.....	22
3.3. Pengujian Mutu Produk.....	22
4. Analisis Data .....	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30
1. Karakteristik Fisik Filet dan Kandungan Gizi Surimi Lele Dumbo.....	30
1. Rendemen surimi lele dumbo .....	30
2. Kekuatan gel.....	31
3. Kandungan gizi surimi lele dumbo.....	32
2. Karakteristik Kesukaan Konsumen terhadap Sifat Sensoris Lumpia Kulit Tahu.....	34
2.1. Analisis kesukaan parameter warna .....	34
2.2. Analisis kesukaan parameter tekstur .....	35
2.3. Analisis kesukaan parameter aroma .....	36

2.4.	Analisis kesukaan parameter rasa.....	36
2.5.	4.3.5. Kesukaan produk keseluruhan.....	37
3.	Nilai Kalori Lumpia Kulit Tahu.....	38
4.	Pembahasan Umum.....	41
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
	DAFTAR PUSTAKA.....	45
	LAMPIRAN.....	53