

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
Intisari	xii
Abstract.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Surimi	4
1.1. Pengertian surimi	4
1.2. Standar mutu surimi	4
1.3. Pembentukan gel surimi.....	5
2. Bahan Baku	7
2.1. Lele dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>).....	7
2.2. Potensi produksi ikan lele dumbo	8
2.3. Potensi surimi lele dumbo.....	8
3. Singkong	9
4. <i>Hanpen fish cake</i>	11
III. METODE PENELITIAN	13
1. Alat dan Bahan	13
2. Tata Laksana Penelitian.....	14
2.1. Persiapan sampel.....	14
2.2. Pengolahan surimi	14
2.3. Penghitungan rendemen surimi (Prawira, 2008).....	15
2.4. Uji kekuatan gel (Lanier 1992)	15
2.5. Pembuatan <i>hanpen fish cake</i>	15
2.6. Pengujian komposisi kimia <i>hanpen fish cake</i>	16
2.6.1. Kadar air (SNI 01-2354.2-2006).....	17
2.6.2. Kadar abu (SNI 01-2354.1-2010)	17
2.6.3. Kadar protein kasar (SNI 01-2354.4-2006)	18
2.6.4. Kadar lemak (SNI 01-2354.3-2006)	18
2.6.5. Kadar karbohidrat	19
2.7. Uji kemunduran mutu.....	19
2.7.1. <i>Total volatil base nitrogen</i> (TVB-N)	19
2.7.2. Angka lempeng total (ALT) bakteri	20
2.8. Analisis preferensi konsumen	20
3. Analisis Data.....	21

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
1. Rendemen Daging Lumat dan Surimi Lele Dumbo.....	23
2. Kekuatan Gel Surimi Lele Dumbo.....	24
3. Karakteristik Kimia Surimi Lele Dumbo.....	24
3.1. Kadar air.....	24
3.2. Kadar abu	24
3.3. Kadar protein	25
3.4. Kadar lemak.....	25
4. Karakteristik Kimia <i>Hanpen Fish Cake</i>	25
4.1. Kadar air.....	25
4.2. Kadar abu	26
4.3. Kadar protein	27
4.4. Kadar lemak	29
4.5. Kadar karbohidrat	30
5. Uji Karakteristik Mutu Mikrobiologi.....	31
5.1. Total <i>volatil base nitrogen</i> (TVB-N)	31
5.2. Angka lempeng total (ALT) bakteri.....	31
6. Analisis Preferensi Konsumen.....	32
7. Pembahasan Umum	36
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
1. Kesimpulan.....	39
2. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	46