

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	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Kalsium	4
1.1 Pengertian	4
1.2 Kebutuhan kalsium	4
1.3 Penyakit defisiensi kalsium	6
2. Udang Rebon (<i>Acetes sp.</i>)	6
2.1 Morfologi	6
2.2. Komposisi kimia	7
3. Sosis Ikan	9
3.1 Pengertian	9
3.2 Standar mutu	9
3.3 Sosis di Indonesia	10
4. Ikan Nila Merah (<i>Oreochromis niloticus</i>)	11
4.1 Morfologi	11
4.2 Produksi ikan nila	12
III. METODE PENELITIAN	15
1. Alat	15
2. Bahan	15
3. Prosedur Penelitian	16
3.1 Pengolahan tepung udang rebon	16
3.2 Pembuatan sosis	16
3.3 Pengujian mutu kimia	17
3.4 Pengujian tingkat penerimaan konsumen	21
3.5 Pengujian kemunduran mutu	23

3.6 Analisis data.....	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
1. Tepung Rebon.....	26
2. Mutu Kimia	26
2.1 pH.....	27
2.2 Kadar air	27
2.3 Kadar abu	28
2.4 Kadar protein.....	29
2.5 Kadar lemak	30
2.6 Kadar kalsium	31
3. Tingkat Penerimaan Konsumen.....	32
3.1 Warna.....	32
3.2 Aroma	33
3.3 Tekstur	34
3.4 Rasa	34
3.5 Tingkat penerimaan keseluruhan	35
4. Pengujian Kemunduran Mutu Sosis.....	36
4.1 pH.....	37
4.2 Kadar air	37
4.3 Angka Lempeng Total (ALT)	38
4.4 Total Volatile Base Nitrogen (TVB-N)	39
5. Pembahasan Umum	40
V. KESIMPULAN DAN SARAN	44
1. Kesimpulan.....	44
2. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	54