

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGANTAR .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
Intisari .....	x
Abstract .....	xi
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan .....	3
3. Manfaat .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. Bahan Baku .....	4
1.1 Ikan lele dumbo ( <i>Clarias gariepinus</i> ) .....	4
1.2 Surimi .....	5
1.3 Teknologi pengolahan surimi .....	6
1.4 Natrium Alginat sebagai Bahan Tambahan Pangan .....	9
2. Fish Cake .....	11
2.1 Fish cake .....	11
2.2 Standar mutu fish cake .....	12
2.3 Bahan pengikat dan bahan pengisi .....	13
III. METODE PENELITIAN .....	15
1. Alat dan Bahan .....	15
2. Preparasi Sampel .....	15
2.1 Pembuatan surimi .....	15
2.2 Pengujian mutu surimi .....	16
3. Produksi Fish Cake .....	18
4. Pengujian Kimia .....	19
4.1 Uji kadar air (SNI 2354.2-2006) .....	19
4.2 Uji kadar abu (SNI 01-2354.1 : 2006) .....	19
4.3 Uji kadar lemak (SNI 01-2354.3-2006) .....	20
4.4 Uji kadar protein (01-2354.4-2006) .....	20
5. Karakteristik Kemunduran Mutu .....	21
5.1 Total plate count (Angka Lempeng Total) .....	21
5.2 Total volatile base-nitrogen .....	21
6. Analisis Tingkat Penerimaan Konsumen .....	22
7. Perhitungan Nilai Kalori .....	23
8. Rancangan Percobaan .....	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
1. Karakteristik Fisik dan Kimia Surimi Lele Dumbo .....	25
1.1 Rendemen daging dan surimi .....	25

1.2 Kadar air .....	26
1.3 Kadar lemak.....	26
1.4 Kadar abu.....	26
1.5 Kadar protein .....	27
2. Kekuatan Gel.....	27
3. Karakteristik Kimia <i>Fish Cake</i> .....	28
3.1 Kadar air .....	28
3.2 Kadar lemak.....	29
3.3 Kadar abu.....	30
3.4 Kadar protein .....	31
4. Karakteristik Kemunduran Mutu <i>Fish Cake</i> .....	32
4.1 <i>Total plate count</i> (angka lempeng total).....	32
4.2 <i>Total volatile base-nitrogen</i> .....	33
5. Kesukaan Konsumen .....	34
5.1 Parameter aroma .....	34
5.2 Parameter rasa.....	35
5.3 Parameter tekstur .....	35
5.4 Parameter warna .....	36
6. Nilai Kalori <i>Fish Cake</i> .....	37
7. Pembahasan Umum .....	40
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
1. Kesimpulan .....	43
2. Saran .....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	52

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1	Ikan lele dumbo.....	4
Gambar 2. 2	Mekanisme pembentukan gel surimi .....	6
Gambar 3.1	Diagram alir pembuatan surimi.....	16
Gambar 3.2	Diagram alir pembuatan <i>fish cake</i> .....	18
Gambar 4.1	Gambar kadar air <i>fish cake</i> .....	28
Gambar 4.2	Gambar kadar lemak <i>fish cake</i> .....	29
Gambar 4.3	Gambar kadar abu <i>fish cake</i> .....	30
Gambar 4.4	Gambar kadar protein <i>fish cake</i> .....	31
Gambar 4.5	Gambar uji TPC <i>fish cake</i> .....	32
Gambar 4.6	Gambar uji TVB-N <i>fish cake</i> .....	33
Gambar 4.7	Gambar skor hedonik parameter aroma .....	34
Gambar 4.8	Gambar skor hedonik parameter rasa.....	35
Gambar 4.9	Gambar skor hedonik parameter tekstur .....	36
Gambar 4.10	Gambar skor hedonik parameter warna .....	37

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Persyaratan dan mutu keamanan surimi .....	8
Tabel 2.2	Persyaratan mutu dan keamanan <i>fish cake</i> .....	12
Tabel 3.1	Formulasi <i>fish cake</i> .....	19
Tabel 3.2	Skor tingkat penerimaan konsumen.....	22
Tabel 4.1	Perhitungan rendemen surimi .....	25
Tabel 4.2	Kandungan gizi surimi lele dumbo .....	26
Tabel 4.3	Penyesuaian kandungan gizi sesuai regulasi.....	38
Tabel 4.4	Nilai gizi per sajian dan penyesuaian.....	38
Tabel 4.5	Perhitungan persentase AKG .....	38
Tabel 4.6	Penyesuaian persentase AKG .....	39
Tabel 4.7	Konversi kalori total .....	39
Tabel 4.8	Penyesuaian jumlah energi/kalori .....	39
Tabel 4.9	Informasi nilai gizi .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Uji DMRT parameter kadar air .....	52
Lampiran 2. Uji DMRT parameter kadar lemak.....	53
Lampiran 3. Uji DMRT parameter kadar abu.....	54
Lampiran 4. Uji DMRT parameter kadar protein .....	55
Lampiran 5. Uji kruskal wallis hedonik parameter aroma.....	55
Lampiran 6. Uji kruskal wallis hedonik parameter rasa .....	56
Lampiran 7. Uji kruskal wallis hedonik parameter warna .....	57
Lampiran 8. Uji kruskal wallis hedonik parameter tekstur .....	58
Lampiran 9. Uji lanjut mann-whitney parameter tekstur .....	58
Lampiran 10. Dokumentasi pembuatan produk.....	64