

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari	xi
<i>Abstract</i>	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Teknologi Pengolahan Surimi	4
2. Bahan Tambahan dalam Pembuatan Surimi	4
3. Komponen Protein pada Surimi	6
4. Pembentukan Gel pada Surimi	7
5. Standar Mutu dan Keamanan Surimi	9
6. Ikan Tongkol.....	10
7. Kalsium Karbonat (CaCO ₃)	12
III. METODOLOGI PENELITIAN	14
1. Alat dan Bahan.....	14
2. Tata Laksana Penelitian	14
3. Rancangan Percobaan	22
4. Analisis Data.....	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
1. Rendemen Daging dan Surimi	24
2. Karakteristik Kimia Surimi Ikan Tongkol	24
3. Karakteristik Fisik Surimi Ikan Tongkol	30
4. Uji Sensoris.....	35
5. Pembahasan Umum	36
V. KESIMPULAN DAN SARAN	39
1. Kesimpulan	39
2. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	47