

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN MUKA	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. Ikan Patin.....	4
1.1 Morfologi dan komposisi gizi patin	4
1.2 Potensi produksi patin	5
2. Bakso	6
2.1 Pengertian bakso ikan.....	6
2.2 Syarat mutu dan keamanan bakso	7
2.3 Bahan pembuatan bakso	7
III.METODE PENELITIAN	11
1. Alat	11
2. Bahan.....	11
3. Tata laksana penelitian	11
3.1 Proses pembuatan bakso.....	12
3.2 Pengujian kimia.....	13
3.2.1 Analisis kadar air	13
3.2.2 Analisis kadar lemak	13
3.2.3 Analisis kadar abu	14
3.2.4 Analisis kadar protein kasar	14
3.2.5 Analisis kadar karbohidrat.....	15
3.2.6 Kadar serat pangan total	15
3.3 Pengujian hedonik	16
3.4 Perhitungan nilai kalori	16
3.5 Pengujian kemunduran mutu.....	17
3.5.1 Analisis TVB-N (Total Volatile Base - Nitrogen)	17
3.5.2 Analisis TPC (<i>Total Plate Count</i>)	18
4. Analisis data	19
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	20
1. Pengujian Kimia Bakso	20
1.1 Kadar Air.....	20

1.2 Kadar Lemak	22
1.3 Kadar Abu	23
1.4 Kadar Protein kasar	24
1.5 Kadar Karbohidrat	25
1.6 Kadar Serat Pangan Total	26
2. Pengujian Hedonik	28
2.1 Warna	28
2.2 Aroma	29
2.3 Rasa	30
2.4 Tekstur	31
3. Nilai Kalori Bakso Patin	32
4. Pengujian Kemunduran Mutu	35
4.1 TVB-N (Total Volatile Base)	35
4.2 TPC (Total Plate Count)	36
5. Pembahasan Umum	37
V. KESIMPULAN DAN SARAN	41
1. Kesimpulan	41
2. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	48