

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	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	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan.....	3
2. Sosis Ikan.....	4
2.1. Definisi sosis	4
2.2. Standar mutu sosis ikan.....	6
3. Bahan baku	8
3.1. Ikan nila.....	8
3.2. Potensi ikan nila sebagai bahan baku sosis	9
4. Bahan Tambah	10
4.1. Tepung tapioka.....	10
4.2. Tepung daun kelor.....	13
5. Vitamin A	14
III. METODE PENELITIAN	17
1. Alat	17
2. Bahan	17
3. Tata Laksana Penelitian.....	18
3.1. Preparasi sampel.....	18
3.2. Pembuatan sosis ikan	18
3.3. Pengujian Mutu Sosis Ikan	20
3.3.1. Pengujian proksimat	20
3.3.1.1. Kadar air.....	20
3.3.1.2. Kadar abu	21
3.3.1.3. Kadar lemak	21

3.3.1.4. Kadar protein	22
3.3.1.5. Kadar karbohidrat	22
3.3.1.6. Kadar beta karoten	23
3.3.2. Konversi Nilai Kalori Sosis Ikan	23
3.3.3. Pengujian Preferensi Konsumen	24
3.3.4. Pengujian Kemunduran Mutu	25
3.3.4.1. pH	25
3.3.4.2. Kadar air	26
3.3.4.3. TVB (<i>Total Volatile Base</i>)	26
3.3.4.4. ALT (Angka Lempeng Total)	27
4. Analisis Data	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
1. Pengujian Proksimat Sosis Ikan	29
1.1 Kadar air	29
1.2 Kadar abu	30
1.3 Kadar lemak	32
1.4 Kadar protein	33
1.5 Kadar karbohidrat	34
1.6 Kadar beta karoten	35
2. Nilai Kalori Sosis Ikan	36
3. Pengujian Preferensi Konsumen Sosis Ikan	41
3.1. Warna	41
3.2. Aroma	42
3.3. Rasa	43
3.4. Tekstur	44
4. Kemunduran Mutu Sosis Ikan	45
4.1. pH	46
4.2. Kadar air	47
4.3. TVB (<i>Total Volatile Base</i>)	48
4.4. ALT (Angka Lempeng Total)	49
5. Pembahasan Umum	49
V. KESIMPULAN DAN SARAN	52
1. Kesimpulan	52
2. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	59