

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT.....	x
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian	3
3. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Ikan Patin	4
2. Ikan Lele	5
3. Tepung Putih Telur	6
4. Surimi.....	8
4.1 Pengertian surimi	8
4.2 Surimi patin.....	9
4.3 Surimi lele.....	10
4.4 Sifat-sifat surimi.....	10
4.5 Bentuk surimi.....	11
4.6 Pengolahan surimi.....	11
4.7 Faktor yang mempengaruhi kualitas surimi.....	13
4.8 Mekanisme pembentukan gel surimi	14
5. Kekuatan Gel Surimi.....	15
5.1 Profil tekstur	15
5.2 Sensoris.....	16
III. METODE PENELITIAN	17
1. Alat dan Bahan.....	17
1.1 Alat.....	17
1.2 Bahan	17
2. Tata Laksana Penelitian	18
2.1 Persiapan sampel.....	18
2.2 Pembuatan surimi.....	19
3. Pengujian Parameter Mutu Surimi	19
3.1 Uji rendemen (Prawira, 2008).....	19
3.2 Uji kekuatan gel	19
3.3 Uji proksimat	20
3.4 Uji derajat putih (<i>whiteness</i>)	21
3.5 Uji daya ikat air.....	22
3.6 Uji pH.....	22

3.7 Uji Sensoris	22
4. Rancangan Percobaan	23
5. Teknik Analisis Data	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
1. Rendemen Daging dan Surimi	25
2. Mutu Fisik Surimi	26
2.1 Profil tekstur	26
2.2 Derajat putih (<i>whiteness</i>)	28
3. Mutu Kimia Surimi	29
3.1 Kadar air	29
3.2 Kadar protein	30
3.3 Kadar lemak	31
3.4 Kadar abu	33
3.5 Derajat keasaman (ph)	35
3.6 Daya ikat air (<i>water holding capacity</i>)	36
4. Mutu Sensoris	37
4.1 Uji lipat	39
5. Pembahasan Umum	40
V. PENUTUP	42
1. Kesimpulan	42
2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
DAFTAR LAMPIRAN	48