

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.Latar Belakang.....	1
2.Tujuan	3
3.Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1.Rajungan (<i>Portunus Pelagicus</i>).....	4
2.Perisa.....	6
3.Bahan Pengikat	8
3.1 Karagenan.....	9
4.Kalsium dalam Cangkang Rajungan.....	12
5.Sifat Fisikokimia.....	13
5.1 Yields.....	13
5.2 Kadar air	14
5.3 Daya serap air	15
5.4 <i>Solubility</i>	15
5.5 Turbiditas.....	16
5.6 Viskositas	16
5.7 Kadar kalsium.....	17
5.8 FTIR (<i>Fourier Transform Infra Red</i>)	17
5.9 SEM (<i>Scanning Electrone Microscope</i>).....	18
6. Uji Hedonik.....	18
III. METODE PENELITIAN	19
1.Bahan dan Alat.....	19
1.1 Bahan.....	19
1.2 Alat	19
2.Tata Laksana Penelitian	19
2.1 Tempat dan waktu penelitian	19
2.2 Rancangan penelitian	20
2.3 Jalan penelitian	21
2.4 Preparasi cangkang rajungan.....	21
2.5 Ekstraksi cangkang perisa rajungan	22
2.6 Formulasi perisa cangkang rajungan.....	23
2.7 Pembuatan perisa cangkang rajungan	23
3.Analisis Karakteristik Perisa Cangkang Rajungan	24

3.1 Yields.....	24
3.2 Uji kadar air.....	24
3.3 Daya serap air	25
3.4 <i>Solubility</i>	25
3.5 Kadar kalsium.....	26
3.6 Turbiditas.....	26
3.7 Viskositas	27
3.8 FTIR (<i>Fourier Transform Infrared</i>)	27
3.9 SEM (<i>Scanning Electron Mikroskop</i>).....	28
3.10 Uji penerimaan konsumen (Uji hedonik)	28
3.11 Analisis data	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
1. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Yields Perisa Cangkang Rajungan	30
2. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kadar Air Perisa Cangkang Rajungan	31
3. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Daya Serap Air Perisa Cangkang Rajungan	32
4. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap <i>Solubility</i> Perisa Cangkang Rajungan	34
5. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Turbiditas Perisa Cangkang Rajungan	35
6. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Viskositas Perisa Cangkang Rajungan.....	37
7. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kadar Kalsium Perisa Cangkang Rajungan	38
8. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Fouries Transform Infrared (FTIR) Perisa Cangkang Rajungan	41
9. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Struktur Perisa Menggunakan SEM (<i>Scanning Electron Mikroskop</i>).....	43
10. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Penerimaan Konsumen (Uji Hedonik) Perisa Cangkang Rajungan	45
10.1. Warna	45
10.2 Aroma.....	46
10.3. Rasa	47
10.4. Tekstur	48
11. Pembahasan Umum	49
V. KESIMPULAN DAN SARAN	53
1. Kesimpulan	53
2. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Jenis jenis karagenan dan sifatnya	11
Tabel 3.1 Konsentrasi penambahan karagenan pada filtrat pekat (b/v)	23
Tabel 3.2 Formulasi pembuatan perisa cangkang rajungan	23
Tabel 4.1 Spektrum gelombang Hasil uji FTIR perisa cangkang rajungan	42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2 .1 Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>).....	4
Gambar 2. 2 Kappa karagenan.....	11
Gambar 2. 3 Iota karagenan	12
Gambar 2. 4 Lambda karagenan	12
Gambar 3. 1 Alur penelitian.....	21
Gambar 3. 2 Proses pembuatan filtrat pekat	22
Gambar 3. 3 Proses pembuatan serbuk perisa	24
Gambar 4. 1 Nilai yields perisa cangkang rajungan dengan penambahan karagenan	30
Gambar 4. 2 Hasil kadar air perisa cangkang rajungan dengan penambahan karagenan	31
Gambar 4. 3 Daya serap perisa cangkang rajungan dengan penambahan karagenan.....	33
Gambar 4. 4 Kelarutan perisa cangkang rajungan dengan penambahan karagenan.....	34
Gambar 4.5 Hasil pengujian turbiditas perisa cangkang rajungan dengan penambahan karagenan	36
Gambar 4. 6 Viskositas perisa cangkang rajungan dengan penambahan karagenan	38
Gambar 4. 7 Hasil kadar kalsium perisa cangkang rajungan dengan penambahan karagenan....	39
Gambar 4. 8 Spektrum FTIR karagenan	41
Gambar 4. 9 Hasil FTIR perisa cangkang rajungan dengan penambahan karagenan	42
Gambar 4.10 Hasil uji SEM perisa cangkang rajungan perbesaran 1000x.....	44
Gambar 4.11 Kenampakan perisa cangkang rajungan.....	45
Gambar 4.12 Hasil uji hedonik parameter warna	46
Gambar 4.13 Hasil uji hedonik parameter aroma	47
Gambar 4.14 Hasil uji hedonik parameter rasa.....	48
Gambar 4.15 Hasil uji hedonik parameter tekstur	48

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Data perhitungan yields	62
Lampiran 2. Data perhitungan daya serap air	63
Lampiran 3. Data perhitungan kelarutan	64
Lampiran 4. Data perhitungan turbiditas	65
Lampiran 5. Data hasil pengujian hedonik	66
Lampiran 6. Hasil olah data SPSS	69
Lampiran 7. Dokumentasi proses penelitian	103
Lampiran 8. Data hasil pengujian kalsium	105
Lampiran 9. Form pengujian hedonik	106