

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari	xi
Abstract.....	xii
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 ikan patin	4
1.2 Potensi produksi ikan patin	5
2. Nuget	6
2.1 Pengertian nugget ikan	6
2.2 Standar mutu dan keamanan nugget ikan	6
3. Bahan pembuat nugget ikan	7
3.1 Bahan pengisi	7
3.2 Bahan tambahan	9
III. METODE PENELITIAN	11
1. Alat dan Bahan.....	11
2. Tata laksana penelitian.....	12
2.1 Persiapan sampel.....	12
2.2 Pembuatan nugget	12
2.3 Pengujian mutu nugget ikan	14
2.3.1 Uji kesukaan nugget ikan	14
2.3.2 Pengujian kimia	14
2.3.2.1 Kadar air.....	14
2.3.2.2 Kadar abu	15
2.3.2.3 Kadar protein	16
2.3.2.4 Kadar lemak	16
2.3.2.5 Kadar karbohidrat	17
2.3.2.6 Perhitungan nilai kalori	17
2.3.2.7 TVB-N	19
2.3.2.8 TPC	20
3. Analisis Data	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
1. Komposisi Gizi	22
1.1 Kadar air	22
1.2 Kadar abu	23



1.3 Kadar protein	24
1.4 Kadar lemak	25
1.5 Kadar karbohidrat.....	26
2. Uji Kesukaan	27
2.1 Warna	27
2.2 Aroma	28
2.3 Rasa	29
2.4 Tekstur	31
3. Nilai Kalori Nuget Patin	32
4. Kemunduran Mutu	35
4.1 Nilai TPC	36
4.2 Nilai TVB-N	37
5 Pembahasan Umum	38
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
1. Kesimpulan	40
2. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	48