

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN	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. Galantin Ikan.....	4
1.1 Pengertian galantin.....	4
1.2 Standar mutu produk	5
2. Bahan Baku	6
2.1 Ikan sebagai bahan pangan sumber nutrisi	6
2.2 Daging hasil proses <i>trimming</i>	7
3. Bahan Pengikat	8
4. Bahan Tambahan Pangan.....	9
4.1 <i>Arthrospira platensis</i>	9
4.2 Komposisi kimia <i>Arthrospira platensis</i>	10
4.3 Granula <i>Arthrospira platensis</i>	11
4.4 <i>Arthrospira platensis</i> sebagai bahan tambahan pangan	12
4.5 <i>Arthrospira platensis</i> sebagai penambah beta-karoten dalam pangan.....	13
5. Angka Kecukupan Gizi (AKG)	14
6. Tingkat Kesukaan Konsumen	14
III. METODE PENELITIAN	16
1. Alat	16
2. Bahan	16
3. Tata Laksana Penelitian.....	16
3.1 Formulasi galantin ikan dengan rasio penambahan granula <i>A. platensis</i>	18
3.2 Uji sensori	20
3.3 Uji karakteristik kimia galantin ikan	22
3.3.1 Kadar air (<i>Moisture Analyzer</i>).....	22
3.3.2 Kadar protein (AOAC, 2005).....	23
3.3.3 Kadar lemak (AOAC, 2005).....	23
3.3.4 Kadar abu (AOAC, 2005).....	24
3.3.5 Kadar betakaroten (AOAC, 2005)	24
3.4 Uji karakteristik fisik galantin ikan	25
3.4.1 Penyusutan masak (<i>Cooking-loss</i>)	25

3.4.2 Uji tekstur	25
3.5 Uji hedonik galantin ikan	25
3.6 Perhitungan nilai kalori dan % angka kecukupan gizi (AKG)	26
4. Analisis Data	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
1. Nilai Sensori Galantin Ikan dengan Berbagai Rasio Granula <i>Arthrospira platensis</i> dan Adonan Tepung Roti-Susu	28
2. Pengaruh Rasio Penambahan Granula <i>A. platensis</i> Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Tingkat Kesukaan Anak Galantin Ikan	32
2.1 Karakteristik kimia galantin ikan.....	32
2.2 Karakteristik fisik galantin ikan.....	35
2.2.1 Penyusutan masak (<i>Cooking-loss</i>)	35
2.2.2 Tekstur	36
2.3 Uji hedonik galantin ikan	37
2.4 Nilai kalori dan angka kecukupan gizi galantin ikan	38
3. Pembahasan Umum	39
V. PENUTUP.....	44
1. Kesimpulan	44
2. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	54