



DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Ubur-Ubur Aurellia Aurita	4
2. Komoditas Ubur-Ubur di Indonesia	5
3. Nuget Ikan	7
4. Proses Pembuatan Nuget	9
4.1 Penggilingan	10
4.2 Pengukusan.....	10
4.3 <i>Batter</i> dan <i>breeding</i>	10
4.4 Penggorengan	10
5. Kandungan Nutrient.....	11
5.1 Air.....	11
5.2 Abu	12
5.3 Protein.....	12
5.4 Lemak	12
6. Pengujian Hedonik.....	12
III. METODE PENELITIAN.....	14
1. Alat dan Bahan.	14
1.1 Alat	14
1.2 Bahan	14
1. Metode	15
2.1 Pembuatan serbuk ubur-ubur	15
2.2 Pembuatan nuget.....	15
2.3 Pengujian kimia nugget dan serbuk ubur-ubur	16
2.4 Pengujian hedonik nugget.....	19
2.5 Analisis data.....	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
1. Kandungan Gizi Ubur-Ubur	20
2. Nilai Proksimat Nuget Lele Substitusi Daging Ubur-Ubur	20
2.1. Kadar air nugget lele substitusi daging ubur-ubur	21
2.2. Kadar abu nugget lele substitusi daging ubur-ubur	22
2.3. Kadar lemak nugget lele substitusi daging ubur-ubur	22
2.4. Kadar protein nugget lele substitusi daging ubur-ubur	23
3. Nilai Hedonik Nugget Lele Substitusi Daging Ubur-Ubur.....	24
3.1. Aroma nugget lele substitusi daging ubur-ubur.....	24
3.2. Rasa nugget lele substitusi daging ubur-ubur	25
3.3. Tekstur nugget lele substitusi daging ubur-ubur.....	26
3.4. Nilai keseluruhan nugget lele substitusi daging ubur-ubur.....	26



4. Kandungan Gizi dan Preferensi Konsumen terhadap Nugget Ubur-Ubur.....	27
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
1. Kesimpulan	28
2. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	34