

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari	1
Abstract.....	2
I. PENDAHULUAN	3
1. Latar Belakang.....	3
2. Tujuan	6
3. Manfaat	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
1. Bahan Baku	7
1.1. Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>)	7
1.2. Surimi	8
1.3. Alginat dan CaCl_2 sebagai bahan tambahan pangan pada surimi	11
2. Chikuwa.....	12
2.1. Chikuwa.....	12
2.2. Standar mutu chikuwa	13
2.3. Bahan pengikat dan bahan pengisi	13
III. METODE PENELITIAN	16
1. Alat dan Bahan.....	16
2. Preparasi Sampel	16
2.1. Pembuatan surimi	16
2.2. Pengujian mutu surimi.....	17
3. Pembuatan Chikuwa.....	19
4. Pengujian Kimia	21
4.1. Uji kadar air (sni 2354.2-2006)	21
4.2. Uji kadar abu (sni 01-2354.1 : 2006).....	21
4.3. Uji kadar lemak (sni 01-2354.3-2006)	22
4.4. Uji kadar protein (01-2354.4-2006).....	22
5. Karakteristik Kemunduran Mutu.....	23
5.1. Total plate count (angka lempeng total)	23
5.2. Total volatile base-nitrogen	23
6. Analisis Tingkat Penerimaan Konsumen	34
7. Perhitungan Nilai Kalori	25
8. Rancangan Percobaan	25
9. Analisis Data	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
1. Rendemen Daging dan Surimi Lele Dumbo	26
2. Kandungan Gizi Surimi Lele Dumbo	29
2.1. Kadar air	27

2.2. Kadar lemak.....	28
2.3. Kadar abu.....	28
2.4. Kadar protein	30
3. Kekuatan Gel.....	30
4. Spesifikasi Produk Chikuwa	30
5. Karakteristik Kimia Chikuwa	31
5.1. Kadar air	31
5.2. Kadar lemak.....	33
5.3. Kadar abu.....	34
5.4. Kadar protein	33
6. Karakteristik Kemunduran Mutu Chikuwa.....	40
6.1. Total plate count (angka lempeng total)	39
6.2. Total volatile base-nitrogen	40
7. Kesukaan Konsumen.....	34
7.1. Parameter aroma	35
7.2. Parameter rasa.....	35
7.3. Parameter tekstur	40
7.4. Parameter warna	41
8. Nilai Kalori Chikuwa.....	42
9. Pembahasan Umum	42
V. KESIMPULAN DAN SARAN	48
1. Kesimpulan.....	48
2. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	55