

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
Intisari	xii
Abstract	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. <i>Arthrospira platensis</i>	4
2. Isolat protein	5
2.1 Pengertian isolat protein	5
2.2 Metode isolasi Protein	5
2.3 Sifat isolat protein	6
3. Surimi	7
3.1 Pengertian surimi	7
3.2 Komponen protein pada surimi	8
3.3 Pembuatan surimi	9
3.4 Standar mutu surimi	9
4. Ikan lele	12
5. Perbaikan gel surimi	13
III. METODOLOGI PENELITIAN	16
1. Alat dan bahan	16
1.1 Alat	16
1.2 Bahan	16
2. Tata laksana penelitian	17
2.1 Pembuatan isolat protein	18
2.2 Pembuatan surimi	19
2.3 Persiapan gel surimi	20
2.4 Uji rendemen isolat protein	20
2.5 Uji rendemen surimi	21
2.6 Pengujian parameter surimi	21
3. Rancangan percobaan	25
4. Analisis data	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
1. Rendemen isolat protein	26
2. Uji proksimat isolat protein	26
3. Rendemen surimi	27
4. Kadar air	27
5. Kadar lemak	29

6. Kadar protein	31
7. Kadar abu.....	33
8. Nilai pH	35
9. Derajat putih (<i>Whiteness</i>)	36
10.Kekuatan gel.....	38
11.Derajat hidrolisis	39
12.WHC (<i>Water Holding Capacity</i>).....	41
13.Uji lipat.....	42
14.Pembahasan umum.....	43
V. KESIMPULAN DAN SARAN	46
1. Kesimpulan	46
2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
DAFTAR LAMPIRAN.....	54