

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar belakang	1
2. Permasalahan	5
3. Tujuan penelitian	5
4. Manfaat	5
5. Keaslian penelitian	5
II. TINJAUAN DAN LANDASAN TEORI	8
1. Ikan lele (<i>Clarias gariepinus</i>)	8
2. Pempek	9
3. Karagenan	15
4. Pengaruh karagenan terhadap kekuatan gel produk pangan	17
5. Proses pembekuan	18
6. Proses pengeringan produk pangan	19
7. Rehidrasi	21
III. METODE PENELITIAN	23
1. Bahan dan alat	23
2. Tempat dan waktu	23
3. Metode penelitian	23
4. Tahapan penelitian	25
5. Tata laksana penelitian	26
5.1 Formulasi dan pembuatan pempek	26
5.2 Proses pengeringan pempek	27
5.3 Rehidrasi pempek lele	28
6. Parameter uji	29
6.1 Tekstur	29
6.2 Mikrostruktur	29
6.3 Derajat putih	29
6.4 Kadar air	30
6.5 Kadar abu	30
6.6 Kadar lemak	30
6.7 Kadar protein	31
6.8 Kadar karbohidrat	32
6.9 Volume penyusutan	32
6.10 Kristalinitas	32
6.11 Uji sensoris	32
7. Analisis data	33
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
1. Pempek lele	34
1.1 Tekstur	34
1.2 Mikrostruktur	35



1.3 Derajat putih	36
1.4 Komposisi gizi	37
1.5 Sensoris	40
1.5.1 Kenampakan	40
1.5.2 Warna.....	41
1.5.3 Aroma.....	41
1.5.4 Rasa.....	42
1.5.5 Tekstur	43
2. Karakteristik pempek lele setelah pengeringan	44
2.1 Kadar air.....	45
2.2 Kristalinitas	46
2.3 Volume penyusutan	47
2.4 Derajat putih	47
3. Penentuan karakteristik pempek lele dan pempek kering.....	48
4. Karakteristik pempek setelah rehidrasi.....	49
4.1 Persentase rehidrasi.....	49
4.2 Tekstur	50
4.3 Mikrostruktur.....	51
4.4 Derajat putih	52
4.5 Komposisi gizi	52
4.6 Sensoris	54
4.6.1. Kenampakan	54
4.6.2. Warna	55
4.6.3. Aroma	56
4.6.4. Rasa.....	57
4.6.5. Tekstur	58
5. Pempek rehidrasi	59
V. KESIMPULAN DAN SARAN	60
1. Kesimpulan	60
2. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	68



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Penambahan karagenan pada berbagai macam produk <i>fish gel</i>	6
Tabel 1.2	Produk pengeringan dan rehidrasi pada berbagai macam produk	7
Tabel 2.1	Kandungan gizi ikan lele	7
Tabel 2.2	SNI pempek 7661.1:2013	8
Tabel 2.3	Kandungan pempek dari berbagai jenis ikan	15
Tabel 3.1	Rancangan penelitian tahap pertama	24
Tabel 3.2	Rancangan penelitian tahap kedua	24
Tabel 3.3	Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan pempek karagenan dengan modifikasi	26
Tabel 4.1	Komposisi gizi pempek lele dengan penambahan karagenan	37
Tabel 4.2	Komposisi gizi pada pempek yang direhidrasi selama beberapa jam	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Pempek lenjer besar	10
Gambar 2.2	Pempek kapal selam dan pempek telur.....	11
Gambar 2.3	Pempek keriting	11
Gambar 2.4	Pempek adaan	12
Gambar 2.5	Pempek dos	12
Gambar 2.6	Pempek pastel	13
Gambar 2.7	Pempek otak-otak	13
Gambar 2.8	Pempek lengang	14
Gambar 3.1	Diagram alir tahapan penelitian.....	25
Gambar 3.2	Diagram alir pembuatan pempek	27
Gambar 3.3	Pempek lenjer yang sudah direhidrasi	27
Gambar 3.4	Pempek keriting yang sudah direhidrasi.....	27
Gambar 3.5	Diagram alir proses pengeringan pempek.....	28
Gambar 3.6	Diagram alir proses rehidrasi pempek	28
Gambar 4.1	Tekstur pempek lele	34
Gambar 4.2	Mikrostruktur pempek lele dengan penambahan karagenan	35
Gambar 4.3	Derajat putih pempek lele	36
Gambar 4.4	Kenampakan pempek lele.....	40
Gambar 4.5	Warna pempek lele	41
Gambar 4.6	Aroma pempek lele	42
Gambar 4.7	Rasa pempek lele	43
Gambar 4.8	Tekstur pempek lele	44
Gambar 4.9	Kadar air pempek lele kering.....	45
Gambar 4.10	Difaktogram pempek kering	46
Gambar 4.11	Volume penyusutan pempek lele kering.....	47
Gambar 4.12	Derajat putih pempek lele kering	48
Gambar 4.13	Persentase rehidrasi pempek.....	49
Gambar 4.14	Tekstur pempek rehidrasi.....	50
Gambar 4.15	Mikrostruktur direhidrasi dengan lama waktu	51
Gambar 4.16	Derajat putih pempek rehidrasi	52
Gambar 4.17	Kenampakan pempek rehidrasi.....	55
Gambar 4.18	Warna pempek rehidrasi	55
Gambar 4.19	Aroma pempek rehidrasi	56
Gambar 4.20	Rasa pempek rehidrasi	57
Gambar 4.21	Tekstur pempek rehidrasi.....	58
Gambar 5.1	Pembentukan Gel Karagenan	59