

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Ikan Sidat	4
2. Sidat Asap, Unagi Shirayaki, dan Unagi Kabayaki	7
3. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Komposisi Gizi.....	8
4. Teknologi Kemasan Vakum	10
4.1 Iradiasi gamma.....	11
4.2 Kombinasi kemasan vakum dan iradiasi gamma.....	14
III. METODE PENELITIAN	15
1. Alat dan Bahan	15
1.1 Alat	15
1.2 Bahan	15
2. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan	15
2.1 Waktu pelaksanaan	15
2.2 Tempat pelaksanaan.....	15
3. Tata Laksana Penelitian	16
4. Pembuatan Sidat Asap, <i>Unagi Shirayaki</i> , dan <i>Unagi Kabayaki</i>	16
5. Pengemasan Vakum.....	17
5.1 Iradiasi	18
6. Pengujian Kandungan Gizi	18
6.1 Uji kadar air	18
6.2 Uji Keasaman (pH)	19
6.3 Kadar protein	19
6.4 Kadar lemak.....	20
6.5 Kadar abu.....	20
7. Analisis Angka Kecukupan Gizi.....	21
8. Analisis Warna.....	22
9. Uji Skoring.....	22
10. Analisis Data.....	23
IV. PEMBAHASAN.....	24
1. Analisis Proksimat	24
1.1 Kadar air	24
1.2 Kadar abu.....	26

1.3 Kadar lemak.....	27
1.4 Kadar protein	29
2. Derajat Keasaman (pH)	31
3. Angka Kecukupan Gizi (AKG)	33
4. Uji Skoring.....	35
4.1 Kenampakan	36
4.2 Bau (Aroma)	39
4.3 Rasa.....	41
4.4 Tekstur	43
5. Warna.....	46
6. Pembahasan Umum	51
V. KESIMPULAN.....	57
1. Kesimpulan	57
2. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	65