

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar belakang	1
2. Tujuan	4
3. Manfaat	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
1. Udang vaname	6
2. Sterilisasi produk pangan siap saji	9
3. Kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil	10
4. Media produk udang <i>ready to eat</i> (RTE)	12
5. Sifat termal dan perpindahan panas	13
6. Sifat sensori	15
7. Tekstur udang <i>retort bag</i>	16
8. Panelis	17
9. <i>Quantitative descriptive analysis</i> (QDA)	19
10. <i>Temporal dominance of sensations</i> (TDS)	20
11. Uji hedonik	21
III. METODE	23
1. Alat	23
2. Bahan	23
3. Waktu dan tempat	23
4. Tata laksana penelitian	24
5. Alur penelitian	25
5.1. Pembuatan produk udang <i>retort bag</i> aluminium foil	25
5.1.1. Penanganan sampel	25
5.1.2. Persiapan udang	26
5.1.3. Persiapan media	26
5.1.4. Filling	28
5.1.5. Sterilisasi	28
5.1.6. Inkubasi	31
5.2. Rancangan penelitian	31
5.3. Bobot tuntas dan <i>cooking loss</i>	31
5.4. Analisis fisik	31
5.4.1. Uji warna	31

5.4.2. Uji tekstur	32
5.5. Kadar air	32
5.6. Uji sensori.....	32
5.6.1. Uji QDA (<i>Quantitative Descriptive Analysis</i>) dan TDS (<i>Temporal Dominance of Sensation</i>).....	32
5.6.2. Uji hedonik	34
5.7. Analisis data.....	35
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
1. Identifikasi komposisi produk perikanan RTE komersial	37
2. Persentase keberhasilan sterilisasi produk udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil	37
3. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap <i>cooking loss</i> udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil.....	39
4. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap kenampakan produk udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil	40
5. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap warna udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil	42
6. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap tekstur udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil	44
7. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap kadar air udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil.....	50
8. <i>Forum group discussion</i> (FGD).....	51
9. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap QDA (<i>Quantitative Desscriptive Analysis</i>) udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil	53
10. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap TDS (<i>Temporal Dominance of Sensation</i>) udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil	56
10.1. Pengaruh lama sterilisasi dan media terhadap TDS (<i>Temporal Dominance of Sensation</i>) tekstur udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil.....	58
10.2. Pengaruh lama sterilisasi dan media terhadap TDS (<i>Temporal Dominance of Sensation</i>) <i>flavor</i> udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil.....	61
11. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap skor hedonik udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil.....	64
12. Pembahasan umum	67
V. PENUTUP	74
1. Kesimpulan.....	74
2. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	86

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1. Kandungan proksimat udang vaname	7
Tabel 2. 2. Perpindahan panas media	14
Tabel 3. 1. Komposisi media	28
Tabel 4. 1. Persentase keberhasilan proses sterilisasi produk udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil	37
Tabel 4. 2. Pencapaian f_0 proses sterilisasi produk udang <i>retort bag</i> aluminium foil	38
Tabel 4. 3. Bobot tuntas produk udang <i>retort bag</i> aluminium foil pada berbagai lama sterilisasi dan jenis media	39
Tabel 4. 4. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap cooking loss udang <i>retort bag</i> aluminium foil	39
Tabel 4. 5. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap warna udang <i>retort bag</i> aluminium foil	43
Tabel 4. 6. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap tekstur udang <i>retort bag</i> aluminium foil	46
Tabel 4. 7. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap kadar air udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil	50
Tabel 4. 8. FGD udang <i>retort bag</i>	51
Tabel 4. 9. Pengaruh lama sterilisasi dan jenis media terhadap skor hedonik udang kemasan <i>retort bag</i> aluminium foil	65

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1. Kenampakan fisik udang vaname	6
Gambar 2. 2. Kemasan retort bag aluminium foil	11
Gambar 2. 3. Grafik spider web produk rendang	20
Gambar 2. 4. Kurva TDS minuman buah markisa.....	21
Gambar 3. 1. Tata laksana penelitian	24
Gambar 3. 2. Pembuatan udang retort bag aluminium foil.....	25
Gambar 3. 3. Pembuatan media air garam.....	27
Gambar 3. 4. Pembuatan media minyak	27
Gambar 3. 5. Pembuatan media saus mentega.....	27
Gambar 3. 6. Bagan alir proses sterilisasi.....	29
Gambar 3. 7. Mesin sterilisasi	29
Gambar 3. 8. Pengambilan 3 titik pada sampel udang.....	32
Gambar 4. 1. Kenampakan udang sebelum sterilisasi	40
Gambar 4. 2. Kenampakan udang media air garam sterilisasi dan inkubasi selama 14 hari.....	41
Gambar 4. 3. Kenampakan udang media minyak sterilisasi dan inkubasi selama 14 hari.....	41
Gambar 4. 4. Kenampakan udang media saus mentega sterilisasi dan inkubasi selama 14 hari.....	42
Gambar 4. 5. Kenampakan media produk udang retort bag setelah inkubasi 14 hari.....	42
Gambar 4. 6. Grafik QDA udang sebelum sterilisasi	53
Gambar 4. 7. Grafik QDA udang retort bag aluminium foil setelah sterilisasi	53
Gambar 4. 8. Grafik QDA udang retort bag aluminium foil setelah inkubasi selama 14 hari.....	54
Gambar 4. 9. Kurva TDS tekstur udang retort bag aluminium foil	58
Gambar 4. 10. Kurva TDS flavor udang retort bag aluminium foil	61
Gambar 4. 11. Mekanisme penyerapan minyak ke struktur jaringan udang.....	70



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Produk sterilisasi	87
Lampiran 2. Scoresheet uji sensori	88
Lampiran 3. Inventarisasi komposisi media	98
Lampiran 4. Analisis data	99
Lampiran 5. Data pengujian sampel udang selama proses pembuatan.....	109
Lampiran 6. Pelaksanaan uji sensori.....	114