UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Fisik, Kimia, Kesukaan, dan Umur Simpan Steak Tuna Restrukurisasii Siap Saji Berbahan Baku Daging Tuna Serpihan
Tsania Fara Zafira, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.; Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN iii
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. Rumusan Masalah 4
3. Tujuan Penelitian 4
4. Manfaat Penelitian 4
5. Keaslian Penelitian 4
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI 7
1. Tinjauan Pustaka 7
1.1 Ikan tuna 7
1.2 Restrukturisasi 11
1.3 *Microbial transglutaminase* (MTGase) 11
1.4 Syarat mutu dan keamanan *steak* tuna siap saji 16
2. Landasan Teori 17
3. Hipotesis 18
III. METODE PENELITIAN 19
1. Alat dan Bahan 19
1.1 Alat 19
1.2 Bahan 19
2. Waktu dan Tempat Penelitian 20
3. Rancangan Penelitian 20
4. Tahapan Penelitian 21
5. Tata Laksana Penelitian 22
5.1 Pembuatan *steak* tuna restrukturisasi 22
5.2 Pengujian tekstur *steak* tuna 22
5.3 Pengujian kecerahan *steak* tuna 23
5.4 Pengujian proksimat *steak* tuna 23
5.5 Pengujian hedonik *steak* tuna 25
5.6 Pendugaan umur simpan *steak* tuna restrukturisasi 26
6. Analisis Data 29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 30
1. Karakteristik Tekstur *Steak* Tuna Restrukturisasi 30
2. Kecerahan Kenampakan *Steak* Tuna Restrukturisasi 33
3. Karakteristik Proksimat *Steak* Tuna Restrukturisasi 34
3.1. Kadar air 34
3.2. Kadar abu 36
3.3. Kadar protein 37
3.4. Kadar lemak 39
3.5. Derajat keasaman (pH) 40
4. Preferensi Konsumen Terhadap *Steak* Tuna Restrukturisasi 41
5. Umur Simpan *Steak* Tuna Restrukturisasi 43

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Mutu Fisik, Kimia, Kesukaan, dan Umur Simpan Steak Tuna Restrukurisasii Siap Saji Berbahan Baku Daging Tuna Serpihan
Tsania Fara Zafira, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.; Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

5.1. Angka lempeng total (ALT) 43
5.2. *Total volatile base nitrogen* (TVB-N) 45
5.3. Derajat keasaman (pH) 48
5.4. Tekstur (*Hardness*) 50
6. Pembahasan Umum 52
V. KESIMPULAN DAN SARAN 56
1. Kesimpulan 56
2. Saran 56
DAFTAR PUSTAKA 57
LAMPIRAN 63