



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
I. PENDAHULUAN	
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2.Tujuan Penelitian.....	2
1.3.Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1.Ikan Lele.....	4
2.2.Surimi.....	5
2.3.Bahan Anti Denaturan (Krioprotektan).....	7
2.3.1.Sukrosa.....	8
2.3.2.Sorbitol.....	8
2.3.3.Polifosfat.....	9
2.4.Pembentukan Gel pada Surimi.....	10
2.5.Kitosan.....	12
2.6.Nanokitosan.....	13
III. METODE PENELITIAN	
3.1.Alat dan Bahan.....	16
3.2.Tata Laksana Penelitian.....	16
3.2.1.Pembuatan Larutan Nanokitosan.....	18
3.2.2.Penelitian Pendahuluan.....	19
3.2.3.Pembuatan Surimi.....	19
3.2.4.Pengujian Surimi.....	21
3.3.Rancangan Percobaan.....	24
3.4.Analisis Data.....	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Karakterisasi Larutan Nanokitosan.....	26
4.2. Komposisi Kimia Daging Ikan Lele.....	27
4.3. Rendemen Surimi Ikan Lele.....	28
4.4. Karakteristik Fisiko Kimia Surimi Ikan Lele.....	29
4.4.1. Kekuatan Gel.....	29
4.4.2. Uji Fisik Gel Surimi.....	31
4.4.3. Derajat Putih.....	33
4.4.4. Derajat Keasaman (pH).....	36
4.4.5. Kadar Lemak.....	38
4.4.6. Kadar Air.....	40
4.4.7. Daya Ikat Air.....	42



4.5. Karakteristik Sensoris Gel Surimi Ikan Lele.....	45
4.6. Pembahasan Umum.....	46
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	49
5.2. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	55