



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
I. PENDAHULUAN	
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan Penelitian	3
3. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
1. Ikan Manyung	4
2. Surimi.....	5
2.1 Sumber bahan baku surimi	5
2.2 Kualitas surimi	6
2.3 Faktor penentu mutu surimi	6
2.4 Proses pembuatan surimi	7
2.5 Rendemen surimi	9
3. Pembentukan Gel pada Surimi	9
4. Bahan Tambahan pada Pembuatan Surimi	11
4.1. Sorbitol.....	11
4.2. Sukrosa.....	12
4.3. Bahan tambahan fosfat	13
5. Kitosan	13
6. Nanokitosan	15
III. METODE PENELITIAN	
1. Alat dan Bahan.....	17
2. Tata Laksana Penelitian	17
3. Pembuatan Larutan Nanokitosan	18
4. Karakterisasi Larutan Nanokitosan.....	20
4.1 Pengujian Ukuran Partikel	20
4.2 Pengukuran pH.....	20
5. Pembuatan Surimi dan Aplikasi Nanokitosan pada Surimi	20
6. Pengujian Parameter Mutu Surimi.....	23
6.1 Uji Sensoris	23
6.2 Uji Kekuatan Gel.....	24
6.3 Uji Lipat dan Uji Gigit	24



6.4 Uji Kadar Air	25
6.5 Uji Kadar Lemak.....	25
6.6 Uji pH.....	26
6.7 Uji Derajat Putih	26
6.8 Uji Daya Ikat Air	27
7. Rancangan Penelitian	27
8. Analisis Data	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
1. Karakteristik larutan nanokitosan	29
2. Rendemen Surimi	29
3. Karakteristik Fisiko-Kimia Surimi	31
3.1. Kekuatan Gel	31
3.2. Derajat Putih	33
3.3. Derajat Keasaman (pH)	35
3.4. Kadar Air	37
3.5. Kadar Lemak	39
3.6. Daya Ikat Air	41
3.7. Uji Lipat dan Uji Gigit	43
4. Uji Sensoris Surimi	44
5. Pembahasan Umum	47
V. KESIMPULAN DAN SARAN	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	57



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Persentase rasio penambahan <i>cryoprotectant</i> dengan larutan nanokitosan.....	21
Tabel 3.2. Formulasi penambahan <i>cryoprotectant</i> dan larutan nanokitosan pada 1.000 gram surimi.....	23
Tabel 4.1. Karakterisasi Larutan Nanokitosan	29
Tabel 4.2. Rendemen Surimi Ikan Manyung	30
Tabel 4.3. Nilai Uji Lipat dan Uji Gigit Surimi	43
Tabel 4.4. Nilai Uji Sensoris Surimi	45



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Ikan Manyung	4
Gambar 2.2 Mekanisme Pembentukan Gel Surimi	9
Gambar 2.3. Struktur Kimia Sorbitol.....	11
Gambar 2.4. Struktur Kimia Sukrosa	12
Gambar 2.5. Struktur Kimia Kitosan	13
Gambar 3.1. Tata Laksana Penelitian	18
Gambar 3.2. Pembuatan Larutan Nanokitosan dengan metode gelasi ionic....	19
Gambar 3.3 Pembuatan Surimi	22
Gambar 4.1. Nilai kekuatan gel surimi	32
Gambar 4.2. Nilai Derajat Putih Surimi	34
Gambar 4.3. Nilai pH Surimi	36
Gambar 4.4. Nilai Kadar Air Surimi	38
Gambar 4.5. Nilai Kadar Lemak Surimi	40
Gambar 4.6. Nilai Daya Ikat Air Surimi	42



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Bagan Alir Uji Kekuatan Gel	57
Lampiran 2. Bagan Alir Uji Kadar Air	58
Lampiran 3. Bagan Alir Uji Kadar Lemak	59
Lampiran 4. Bagan Alir Uji Daya Ikat Air	60
Lampiran 5a. Data Hasil Uji Kekuatan Gel Surimi Ikan Manyung	61
Lampiran 5b. Analisis Ragam Kekuatan Gel Surimi Ikan Manyung	61
Lampiran 5c. Uji Lanjut DMRT terhadap Kekuatan Gel Surimi Ikan Manyung	62
Lampiran 6a. Data Hasil Uji Derajat Putih Surimi Ikan Manyung.....	63
Lampiran 6b. Analisis Ragam Derajat Putih Surimi Ikan Manyung	63
Lampiran 6c. Uji Lanjut DMRT terhadap Derajat Putih Surimi Ikan Manyung	64
Lampiran 7a. Data Hasil Uji Derajat Keasaman Surimi Ikan Manyung.....	65
Lampiran 7b. Analisis Ragam Derajat Keasaman Surimi Ikan Manyung	65
Lampiran 7c. Uji Lanjut DMRT terhadap Derajat Keasaman Surimi Ikan Manyung	66
Lampiran 8a. Data Hasil Uji Kadar Air Surimi Ikan Manyung.....	67
Lampiran 8b. Analisis Ragam Kadar Air Surimi Ikan Manyung	67
Lampiran 8c. Uji Lanjut DMRT terhadap Kadar Air Surimi Ikan Manyung..	68
Lampiran 9a. Data Hasil Uji Kadar Lemak Surimi Ikan Manyung	69
Lampiran 9b. Analisis Ragam Kadar Lemak Surimi Ikan Manyung.....	69
Lampiran 9c. Uji Lanjut DMRT terhadap Kadar Lemak Surimi Ikan Manyung	70
Lampiran 10a. Data Hasil Uji Daya Ikat Air Surimi Ikan Manyung	71
Lampiran 10b. Analisis Ragam Daya Ikat Air Surimi Ikan Manyung	71
Lampiran 10c. Uji Lanjut DMRT terhadap Daya Ikat Air Surimi Ikan Manyung	72
Lampiran 10d. Uji lanjut DMRT terhadap Daya Ikat Air perlakuan 75C-25N	72
Lampiran 11. Analisis <i>Kruskal-Wallis</i> Uji Lipat surimi Ikan Manyung.....	73
Lampiran 12. Analisis <i>Kruskal-Wallis</i> Uji Gigit surimi Ikan Manyung.....	74
Lampiran 13. Analisis <i>Kruskal-Wallis</i> Uji Warna surimi Ikan Manyung	75
Lampiran 14. Analisis <i>Kruskal-Wallis</i> Uji tekstur surimi Ikan Manyung	76
Lampiran 15. Analisis <i>Kruskal-Wallis</i> Uji aroma surimi Ikan Manyung	77
Lampiran 16. Lembar Penilaian Seleksi Panelis Uji Sensoris Surimi	78
Lampiran 17. Lembar Penilaian Uji sensoris surimi Ikan Manyung	79