



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. Surimi	3
1.1. Pengertian Surimi	3
1.2. Pembentukan Gel Surimi	3
1.3. Standar Mutu Surimi.....	5
2. Bahan Baku	6
2.1. Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>)	6
2.2. Potensi Lele Dumbo sebagai Bahan Baku Surimi	8
3. Bahan Tambah Pangan.....	9
3.1. Alginat	9
3.2. Natrium Alginat sebagai <i>Cross-linker</i>	11
III. METODE PENELITIAN	13
1. Alat.....	13
2. Bahan.....	13
3. Persiapan Sampel	14
4. Pembuatan Surimi	14
5. Pengujian Mutu Surimi	16
5.1. Rendemen surimi (Prawira, 2008)	16
5.2. Uji pH (AOAC, 1995)	16
5.3. Uji Kenampakan (SNI 2694:2013).....	16
5.4. Uji Lipat (SNI 2694:2013).....	17
5.5. Uji Gigit (SNI 2694:2013).....	17
5.6. Uji Kekuatan Gel (Listanti, 2019, dalam Lanier 1992)	18
5.7. Derajat Putih (Park, 2005)	18
5.8. Kadar Air (SNI 01-2354.2-2006).....	18



5.9. Kadar Abu (AOAC, 1995).....	19
5.10. Kadar Protein Kasar (SNI 01-2354.4-2006).....	19
5.11. Kadar Lemak (AOAC, 1995).....	20
6. Rancangan Percobaan	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
1. Komposisi Kimia Daging Lumat Lele Dumbo	21
2. Rendemen Daging Lumat dan Surimi Lele Dumbo.....	22
3. Karakteristik Sensoris Surimi Lele Dumbo	23
4. Karakteristik Fisik Surimi Lele Dumbo	26
4.1. Kekuatan Gel	26
4.2. Derajat Putih	28
5. Karakteristik Kimia Surimi Lele Dumbo	29
5.1. Nilai pH.....	29
5.2. Kadar Air	30
5.3. Kadar Abu.....	32
5.4. Kadar Protein	33
5.5. Kadar Lemak.....	34
6. Pembahasan Umum.....	35
V. KESIMPULAN DAN SARAN	40
1. Kesimpulan.....	40
2. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	47



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Persyaratan mutu dan keamanan surimi	6
Tabel 2.2. Kandungan gizi ikan lele (per 100 gr)	8
Tabel 3.1. Lembar penilaian uji kenampakan.....	16
Tabel 3.2. Lembar penilaian uji lipat.....	17
Tabel 3.3. Lembar penilaian uji gigit.....	17
Tabel 4.1. Komposisi kimia daging lumat lele dumbo	21
Tabel 4.2. Rendemen daging lumat dan surimi lele dumbo	22
Tabel 4.3. Rekapitulasi hasil uji karakteristik surimi lele dumbo	37



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Mekanisme pembentukan gel surimi (Suzuki 1981)	5
Gambar 2.2. Ikan lele dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>).....	7
Gambar 2.3. Struktur alginat.....	9
Gambar 2.4. Proses pembuatan Na-alginat.....	10
Gambar 2.5. Mekanisme terjadinya <i>cross-linking</i>	11
Gambar 3.1. Diagram alir pembuatan surimi	14
Gambar 4.1. Uji sensoris surimi lele dumbo	24
Gambar 4.2. Uji kekuatan gel surimi lele dumbo	26
Gambar 4.3. Uji derajat putih surimi lele dumbo	28
Gambar 4.4. Nilai pH surimi lele dumbo.....	29
Gambar 4.5. Kadar air surimi lele dumbo	31
Gambar 4.6. Kadar abu surimi lele dumbo	32
Gambar 4.7. Kadar protein surimi lele dumbo	33
Gambar 4.8. Kadar lemak surimi lele dumbo	34



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis statistik uji kenampakan	48
Lampiran 2. Analisis statistik uji lipat	49
Lampiran 3. Analisis statistik uji gigit.....	51
Lampiran 4. Analisis statistik uji kekuatan gel.....	53
Lampiran 5. Analisis statistik uji derajat putih	55
Lampiran 6. Analisis statistik uji pH	56
Lampiran 7. Analisis statistik uji kadar air	57
Lampiran 8. Analisis statistik uji kadar abu	59
Lampiran 9. Analisis statistik uji kadar protein.....	60
Lampiran 10. Analisis statistik uji kadar lemak	61
Lampiran 11. Kenampakan surimi lele dumbo dengan penambahan Na-alginat	62
Lampiran 12. Spesifikasi Na-alginat komersial.....	63
Lampiran 13. Perhitungan kadar zat dalam <i>dry basis</i>	64