

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGAJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
Intisari	xiii
<i>Abstract</i>	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>).....	4
2. Surimi.....	5
2.1. Definisi Surimi	5
2.2. Proses Pembentukan Gel Surimi	6
2.3. Mutu Surimi	7
2.4. Faktor yang Mempengaruhi Mutu Surimi.....	7
2.5. Tepung putih telur (TPT)	9
III. METODE PENELITIAN	11
1. Alat.....	11
2. Bahan	11
3. Tata Laksana	12
3.1. Preparasi Sampel.....	12
3.2. Pembuatan Surimi	14
3.3. Pengujian Mutu Surimi	15



4. Rancangan Percobaan	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
1. Komposisi Kimia Daging Lele Dumbo.....	21
2. Rendemen Surimi Lele Dumbo.....	22
3. Karakteristik Sensoris Surimi Lele Dumbo	23
3.1. Kenampakan.....	23
3.2. Kekuatan lipat	24
3.3. Kekuatan gigit	25
4. Karakteristik Fisiko-Kimia Surimi Lele Dumbo.....	26
4.1. pH.....	26
4.2. Kekuatan Gel.....	28
4.3. Derajat putih.....	30
4.4. Kadar Air.....	31
4.5. Kadar Abu	33
4.6. Kadar Protein	34
4.7. Kadar Lemak	36
5. Pembahasan Umum.....	38
V. KESIMPULAN DAN SARAN	43
1. Kesimpulan	43
2. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi	8
Tabel 3.2. Tingkat Mutu Uji Lipat	16
Tabel 3.3. Tingkat Mutu Uji Gigit	16
Tabel 3.4. Lembar Penilaian Kenampakan	17
Tabel 4. 1. Perbandingan karakteristik surimi ikan lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur dengan beberapa standar mutu surimi	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Ikan lele dumbo.....	4
Gambar 2. 2. Pembentukan aktomiosin dari myofibril.....	6
Gambar 2. 3. Pembentukan gel Surimi (Suzuki, 1981 cit Zuraida, 2018).....	7
Gambar 3. 1. Diagram alir pembuatan surimi modifikasi dari metode Suryaningrum <i>et al.</i> , 2014.....	14
Gambar 4.1. Nilai kenampakan surimi lele dumbo dari masing-masing perlakuan penambahan tepung putih telur	24
Gambar 4. 2. Nilai kekuatan lipat surimi lele dumbo dari masing-masing perlakuan konsentrasi tepung putih telur	25
Gambar 4.3. Nilai kekuatan gigit surimi lele dumbo dari masing-masing perlakuan konsentrasi tepung putih telur	26
Gambar 4. 4. Nilai pH surimi lele dumbo dari masing-masing perlakuan konsentrasi tepung putih telur	27
Gambar 4. 5. Nilai kekuatan gel surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	28
Gambar 4. 6. Nilai derajat putih surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	30
Gambar 4. 7. Nilai kadar air surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	32
Gambar 4. 8. Nilai kadar abu surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	33
Gambar 4. 9. Nilai kadar protein surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	35
Gambar 4. 10. Nilai kadar lemak surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	37
Gambar 4. 11. Pembentukan Ikatan pada penambahan garam pada surimi (Niwa, 1992; Suryaningrum <i>et al.</i> , 2014)	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kenampakan surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	50
Lampiran 2. Hasil analisis statistik Kruskal-Wallis kenampakan surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	50
Lampiran 3. Hasil analisis statistik Kruskal-Wallis uji lipat surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	51
Lampiran 4. Hasil analisis statistik Kruskal-Wallis uji gigit surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	51
Lampiran 5. Hasil analisis statistik pH surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	52
Lampiran 6. Hasil analisis statistik kekuatan gel surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	57
Lampiran 7. Hasil analisis statistik derajat putih surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	57
Lampiran 8. Hasil analisis statistik kadar air surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	58
Lampiran 9. Hasil analisis statistik kadar abu surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	58
Lampiran 10. Hasil analisis statistik kadar protein surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	59
Lampiran 11. Hasil analisis statistik kadar lemak surimi lele dumbo dengan penambahan tepung putih telur	60
Lampiran 12. Perhitungan kadar zat dalam <i>dry basis</i>	62