



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
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. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Ikan Patin	4
2. Kitosan dan Nanokitosan.....	5
3. Surimi	8
4. Bahan tambahan dalam pembuatan surimi	11
III. METODE PENELITIAN	14
1. Bahan dan Alat.....	14
2. Tata Laksana	14
2.1 Pembuatan larutan nanokitosan	15
2.2 Karakterisasi Larutan Nanokitosan.....	16
2.3 Pembuatan Surimi Ikan Patin	16
2.4 Pengujian Surimi	18
3. Rancangan Percobaan.....	23
4. Analisis Data.....	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
1. Karakterisasi Larutan Nanokitosan	24
2. Komposisi Kimia Daging Ikan Patin Segar	25
3. Rendemen Surimi Ikan Patin	26
4. Karakteristik Fisik Surimi Ikan Patin	27
4.1 Kekuatan Gel.....	27
4.2 Uji Fisik Surimi	28
4.3 Derajat Putih.....	30
5. Karakteristik Kimia Surimi Ikan Patin	31
5.1 Derajat Keasaman (pH) Surimi	31
5.2 Daya Ikat Air	32
5.3 Kadar Air.....	33
5.4 Kadar Lemak	33



6. Uji sensoris	35
7. Pembahasan Umum	37
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
1. Kesimpulan	38
2. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	44