

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGANTAR.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian.....	3
3. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Ikan Lele.....	4
2. Surimi	5
3. Bahan Tambahan dalam Pembuatan Surimi	6
4. Pembentukan Gel pada Surimi	8
5. Kitosan.....	10
6. Nanokitosan.....	11
III. METODE PENELITIAN.....	12
1. Alat dan Bahan	12
2. Tata Laksana Penelitian.....	12
3. Rancangan Percobaan.....	19
4. Analisis Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
1. Karakterisasi Larutan Nanokitosan	20
2. Komposisi Kimia Daging Ikan Lele.....	22
3. Rendemen Surimi Ikan Lele.....	23
4. Karakterisasi Fisiko Kimia Surimi Ikan Lele.....	24
4.1. Kekuatan gel.....	24



4.2. Uji Fisik Surimi	27
4.3. Derajat Putih	28
4.4. Derajat keasaman (pH) surimi	29
4.5. Daya Ikat Air	30
4.6. Kadar Air	32
4.7. Kadar Lemak	33
5. Karakteristik Sensoris Surimi Ikan Lele	34
6. Pembahasan Umum	36
V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
1. Kesimpulan	38
2. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39