

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
INTISARI.....	ix
ABSTRACT	x
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Sidat (<i>Anguilla</i> sp.).....	4
2. Budidaya Sidat	5
3. Probiotik.....	6
4. Pembekuan.....	8
5. Pengolahan Setengah Jadi.....	9
III. METODE PENELITIAN	11
1. Rancangan Penelitian	11
2. Alat dan Bahan.....	11
3. Tata Laksana Penelitian.....	12
3.1.Persiapan Sidat	12
3.2.Penyiapan <i>Fillet</i> dan Perhitungan Rendemen	13
3.3.Penyiapan Sampel <i>Fillet</i> Segar dan Beku	13
3.4.Pengamatan Sampel <i>Fillet</i>	13
4. Parameter yang Diamati	14
4.1.Rendemen.....	14
4.2.Uji Tekstur dengan <i>Lloyd Instrument Standart</i>	14
4.3.Mutu Kimiawi	14
4.3.1. Kadar Air	14
4.3.2. Kadar Protein	15
4.3.3. Kadar Lemak.....	15
4.3.4. Kadar Abu.....	16
4.3.5. Kadar Karbohidrat.....	17
4.4.Tingkat Kesukaan Konsumen	17
5. Analisis Data.....	18

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
1. Rendemen	19
2. Tekstur dengan <i>Lloyd Instrument Standart</i>	20
3. Mutu Kimiawi	21
3.1.Kadar Air.....	21
3.2.Kadar Protein.....	23
3.3.Kadar Lemak	25
3.4.Kadar Abu	27
3.5.Kadar Karbohidrat	28
4. Kesukaan Konsumen	29
4.1.Kenampakan.....	29
4.2.Aroma	31
4.3.Tekstur	32
4.4.Rasa.....	34
5. Pembahasan Umum.....	35
V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
1. Kesimpulan	38
2. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
DAFTAR LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Mutu kimiawi sidat.....	5
Tabel 2.2 Komposisi nutrisi pakan <i>Sakae Eel Feed</i>	8
Tabel 2.3 Hubungan antara suhu, kegiatan bakteri, dan mutu lingkungan.....	9
Tabel 2.4 Alat yang digunakan dalam penelitian.....	11
Tabel 2.5 Bahan yang digunakan.....	12

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Morfologi sidat (<i>Anguilla</i> sp.).....	5
Gambar 3.1 Skema Pelaksanaan Penelitian	13
Gambar 4.1 Pengaruh penambahan probiotik terhadap rendemen <i>fillet</i> sidat.....	20
Gambar 4.2 Pengaruh penambahan probiotik terhadap nilai tekstur daging sidat segar dan setelah penyimpanan beku.....	21
Gambar 4.3 Pengaruh penambahan probiotik terhadap kadar air (%) daging sidat segar dan setelah penyimpanan beku.....	23
Gambar 4.4 Pengaruh penambahan probiotik terhadap kadar protein (% db) daging sidat segar dan setelah penyimpanan beku.....	25
Gambar 4.5 Pengaruh penambahan probiotik terhadap kadar lemak (% db) daging sidat segar dan setelah penyimpanan beku.....	27
Gambar 4.6 Pengaruh penambahan probiotik terhadap kadar abu (% db) daging sidat segar dan setelah penyimpanan beku.....	28
Gambar 4.7 Pengaruh penambahan probiotik terhadap kadar karbohidrat (%db) daging sidat segar dan setelah penyimpanan beku.....	29
Gambar 4.8 Pengaruh penambahan probiotik terhadap tingkat kesukaan kenampakan daging sidat segar dan setelah penyimpanan beku...	30
Gambar 4.9 Pengaruh penambahan probiotik terhadap tingkat kesukaan aroma daging sidat segar dan setelah penyimpanan beku.....	32
Gambar 4.10 Pengaruh penambahan probiotik terhadap tingkat kesukaan tekstur daging sidat segar dan setelah penyimpanan beku.....	33
Gambar 4.11 Pengaruh penambahan probiotik terhadap tingkat kesukaan rasa daging sidat segar dan setelah penyimpanan beku.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. <i>Scoresheet</i>	46
Lampiran 2. Sifat fisik	47
Lampiran 3. Olah Data Tekstur dengan <i>Lloyd Instrument Standart</i>	48
Lampiran 4. Olah Data Mutu Kimiawi	49
Lampiran 5. Olah Data Mutu Kimiawi Segar dan setelah Pembekuan	52
Lampiran 6. Olah Data Organoleptik	59
Lampiran 7. Olah Data Organoleptik Segar dan Setelah Dibekukan	65