

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
 I. PENDAHULUAN	 1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 4
1. Naget Ikan	4
2. Komponen Naget.....	5
2.1. Daging Ikan	5
2.1.1. Ikan Tuna	6
2.2. Bahan Pengikat dan Pengisi	8
2.2.1. Tapioka	9
2.2.2. Tepung Ubi Jalar Kuning.....	10
2.3. Bumbu-bumbu.....	16
3. Hipotesis.....	17
 III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	 18
1. Alat dan Bahan	18
2. Tata Laksana Penelitian	18
3. Parameter Uji.....	22
4. Rancangan Percobaan	26
5. Analisis Data	27
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 28
1. Karakteristik Kimia Naget Tuna	28
1.1. Kadar Air.....	28
1.2. Kadar Abu	30
1.3. Kadar Protein.....	31
1.4. Kadar Lemak	32
1.5. Kadar Karbohidrat.....	34
1.6. Kandungan β -Karoten	35
2. Karakteristik Fisik Naget Tuna	38
2.1. Susut Masak	38
2.2. Volume Spesifik.....	39
2.3. Stabilitas Emulsi.....	40
2.4. Struktur Mikroskopis.....	42

2.5. <i>Hardness</i>	44
3. Preferensi Konsumen terhadap Naget Tuna	46
3.1. Kenampakan.....	46
3.2. Aroma.....	48
3.3. Tekstur.....	49
3.4. Rasa	50
4. Pembahasan Umum.....	51
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	61