

DAFTAR ISI

HALAMAN MUKA	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
 I. PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
C. Manfaat	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 4
A. Ikan Setuhuk	4
B. Produk Restrukturisasi	5
C. <i>Microbial Transglutaminase (MTGase)</i>	7
D. Garam dapur (NaCl)	10
1. Garam Dalam Produk Restrukturisasi	11
2. Potensi Hipertensi dari Garam	11
 III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	 13
A. Bahan	13
B. Alat	13
C. Tata Laksana	13
1. Persiapan Bahan baku	13
2. Pembuatan Produk Restrukturisasi	13
3. Pengujian Produk Restrukturisasi Setuhuk	14
4. Analisis Data	19
5. Bagan Pembuatan Produk Restrukturisasi Ikan Setuhuk	20
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 21
A. Analisis proksimat	21
1. Kadar Air	21
2. Kadar Protein	22
3. Kadar Lemak	23
4. Kadar Abu	24
5. Karbohidrat	25
B. Pengujian Warna Produk Restrukturisasi Ikan Setuhuk	25

C. Pengujian Tekstur	27
1. Kekuatan Gel	27
2. Kekerasan	28
D. Daya Ikat Air	29
E. Uji Sensoris Produk Restrukturisasi	30
1. Uji <i>Triangle</i>	30
2. Uji Skoring	30
a. Warna.	30
b. Tekstur	31
c. Aroma	32
V. KESIMPULAN DAN SARAN	34
A. Kesimpulan	34
B. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

Tabel 2-1. Komposisi proksimat daging setuhuk	5
Tabel 2-2 Substrat enzim MTGase beberapa poliprotein	9
Tabel 3-1. Kode dan formulasi sampel produk restrukturiaasi	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2-1. Ikan Setuhuk	4
Gambar 2-2. Reaksi cross-linking protein dengan bantuan microbial transglutaminase.....	8
Gambar 3-1. Bagan Pembuatan dan Pengujian Produk Restrukturisasi.....	20
Gambar 4-1. Pengaruh campuran konsentrasi transglutaminase dan garam - pada kadar air steak restrukturisasi ikan setuhuk.....	22
Gambar 4-2. Pengaruh campuran konsentrasi transglutaminase dan garam pada kadar protein steak restrukturisasi ikan setuhuk.....	22
Gambar 4-3. Pengaruh campuran konsentrasi transglutaminase dan garam pada kadar lemak steak restrukturisasi ikan setuhuk	23
Gambar 4-4. Pengaruh campuran konsentrasi transglutaminase dan garam pada kadar abu steak restrukturisasi ikan setuhuk	24
Gambar 4-5. Pengaruh campuran konsentrasi transglutaminase dan garam pada karbohidrat steak restrukturisasi ikan setuhuk	25
Gambar 4-6. Warna produk restrukturisasi ikan setuhuk.....	26
Gambar 4-7. Kekuatan gel produk restrukturisasi ikan setuhuk.....	28
Gambar 4-8. Kekerasan produk restrukturisasi setuhuk	29
Gambar 4-9. Daya ikat air produk restrukturisasi ikan setuhuk	30
Gambar 4-10. Skoring parameter warna produk restrukturisasi ikan setuhuk.....	31
Gambar 4-11. Skoring parameter tekstur produk restrukturisasi ikan setuhuk....	32
Gambar 4-12. Skoring parameter aroma produk restrukturisasi ikan setuhuk.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Proksimat	40
Lampiran 2. Hasil Analisis warna	45
Lampiran 3. Hasil Analisis tekstur	48
Lampiran 4. Hasil Analisis Daya Ikat Air	50
Lampiran 5. Hasil Analisis Sensori.....	51
Lampiran 6. Gambar-Gambar Proses Penelitian	65