

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
 I. PENDAHULUAN	 1
1. Latar belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Ikan Tuna	4
2. Naget Ikan	6
3. Bahan Pembuat Naget	7
3.1 Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	7
3.2 Bahan Tambahan	12
4. Gelatinisasi Pati	14
III. METODE PENELITIAN	18
1. Bahan dan Alat Penelitian	18
2. Tata Laksana Penelitian	18
2.1 Proses Pembuatan Naget Tuna	18
2.2 Komposisi Naget Tuna	20
3. Parameter Pengujian	21
3.1 Parameter Kimia	21
3.2 Parameter Fisik	21
3.3 Uji Hedonik	23
4. Analisis Data	23
5. Rancangan Penelitian	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
1. Sifat Kimia Naget Tuna	25
1.1 Kadar Protein	25
1.2 Kadar Air	26
1.3 Kadar Lemak	27
1.4 Kadar Abu	28
1.5 Kadar Karbohidrat	29
2. Sifat Fisik Naget Tuna	30
2.1 Susut Masak	30
2.2 Stabilitas Emulsi Adonan	32
2.3 Volume Spesifik	33



2.4 Tekstur	34
2.5 Struktur Mikroskopis	36
3. Uji Hedonik	39
3.1 Kenampakan	39
3.2 Aroma	41
3.3 Tekstur	42
3.4 Rasa	43
4. Pembahasan Umum	44
V. KESIMPULAN DAN SARAN	46
1. Kesimpulan	46
2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	53