

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
INTISARI.....	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kerupuk Ikan	4
2.2 Bahan Pembuatan Kerupuk.....	4
2.3 Ikan Lele Dumbo.....	8
2.4 Pengolahan Kerupuk	10
2.5 Umur Simpan Kerupuk	16
2.6 Pengemasan.....	22
2.7 Hipotesa	24
III. METODE PENELITIAN	25
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	25
3.2 Alat dan Bahan	25
3.2.1 Alat.....	25
3.2.2 Bahan	25
3.3 Tahapan Penelitian	26
3.3.1 Pembuatan kerupuk	26
3.3.2 Rancangan percobaan	28
3.3.3 Pengujian karakteristik mutu kerupuk	29
3.3.4 Pengujian parameter penentuan umur simpan	29
3.3.5 Perhitungan umur simpan	30
3.4 Metode Analisis	30
3.4.1 Analisis kimia	30
3.4.2 Analisis fisik	36
3.4.3 Analisis sensori	39
3.4.4 Analisis kemasan	40
3.4.5 Analisis statistik	41

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1 Kualitas Kerupuk Ikan Lele Dumbo	42
4.1.1 Komposisi kimia dan warna kerupuk mentah	42
4.1.2 Profil tekstur kerupuk ikan lele dumbo panggang	47
4.1.3 Kenampakan mikroskopis kerupuk panggang	49
4.1.4 Sensori kerupuk ikan lele dumbo	52
4.1.5 Perlakuan terbaik	54
4.2 Umus Simpan Kerupuk Ikan Lele Dumbo Panggang	55
4.2.1 Kadar air kritis	55
4.2.2 Kadar air setimbang	59
4.2.3 Persamaan dan nilai mrd kurva sorpsi isothermis	61
4.2.4 Variabel pendukung	63
4.2.5 Umur simpan kerupuk ikan lele dumbo panggang	65
V. KESIMPULAN	67
5.1 Kesimpulan	67
5.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Tepung Tapioka	5
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Ikan Lele Dumbo	10
Tabel 2.3 Syarat Mutu Kerupuk Ikan Mentah	17
Tabel 2.4 Sifat Berbagai Pengemas Bahan Makanan	23
Tabel 3.1 Komposisi Adonan Kerupuk Ikan Lele Dumbo	28
Tabel 3.2 Kelembapan Nisbi Larutan Garam Jenuh	34
Tabel 3.3 Model Persamaan Kurva Sorpsi Isothermis	35
Tabel 4.1 Komposisi Kimia dan Warna Kerupuk Mentah	42
Tabel 4.2 Komposisi Kimia dan Warna Kerupuk Panggang	44
Tabel 4.3 Perlakuan Terbaik Kerupuk Ikan Lele Dumbo Panggang	55
Tabel 4.4 Model Persamaan Kurva Sorpsi Isothermis Kerupuk Panggang	61
Tabel 4.5 Penentuan Umur Simpan Kerupuk dalam Kemasan Plastik PP dan Metalik pada berbagai RH	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>)	9
Gambar 2.2 Stabilitas Makanan pada Penggunaan a_w	18
Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Kerupuk Ikan Lele Dumbo	27
Gambar 4.1 Profil Gelatinisasi Pati Kerupuk Mentah	46
Gambar 4.2 Nilai Profil Tekstur Kerupuk Panggang	48
Gambar 4.3 Kenampakan Mikroskopik Kerupuk Panggang Pada Berbagai Rasio Daging Ikan Lele Dumbo : Tepung Tapioka (b/b)	50
Gambar 4.4 Rerata Nilai Sensori Hedonik Kerupuk Mentah	53
Gambar 4.5 Rerata Nilai Sensori Hedonik Kerupuk Panggang	53
Gambar 4.6 Profil Tekstur Kerupuk Panggang pada Kondisi Awal dan Kritis	57
Gambar 4.7 Kenampakan Mikroskopik Kerupuk pada Berbagai Kondisi	59
Gambar 4.8 Grafik Hubungan Aktivitas Air dengan Kadar Air Setimbang	60
Gambar 4.9 Kurva Sorpsi Isotermis Kadar Air Setimbang Hasil Penelitian dan Perhitungan Model Terpilih	62
Gambar 4.10 Penentuan Slope Kurva Sorpsi Isotermis Produk Kerupuk Ikan Lele Dumbo Panggang (Model Hasley)	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Uji Sensori	71
Lampiran 2 Data Perhitungan Rendemen, Kadar Air dan Nilai a_w Kerupuk Mentah	75
Lampiran 3 Data Perhitungan Kadar Abu, Protein, Lemak dan Karbohidrat Kerupuk Mentah	76
Lampiran 4 Data Perhitungan Warna Kecerahan, Kemerahan dan Kekuningan Kerupuk Mentah	78
Lampiran 5 Data Perhitungan Kadar Air, Nilai a_w , dan Kadar Abu Kerupuk Panggang	79
Lampiran 6 Data Perhitungan Kadar Protein, Lemak dan Karbohidrat Kerupuk Panggang	81
Lampiran 7 Data Perhitungan Warna Kecerahan, Kemerahan dan Kekuningan Kerupuk Panggang	82
Lampiran 8 Data Perhitungan Profil Gelatinisasi Pati Kerupuk Mentah	84
Lampiran 9 Data Perhitungan Volume Pengembangan, Tekstur Kekerasan dan Kerenyahan Kerupuk Panggang	87
Lampiran 10 Data Perhitungan Profil Tekstur Kerupuk Panggang	88
Lampiran 11 Data Perhitungan Sensori Hedonik Kerupuk Mentah	91
Lampiran 12 Data Perhitungan Sensori Hedonik Kerupuk Panggang	93
Lampiran 13 Perlakuan Terbaik Kerupuk Ikan Lele Dumbo Panggang	98
Lampiran 14 Data Penentuan Kadar Air, Nilai a_w , Kekerasan dan Kerenyahan Kritis Kerupuk Ikan Lele Dumbo Panggang	100
Lampiran 15 Penentuan Kurva Sorpsi Isotermis Kadar Air Setimbang dan Nilai MRDnya.....	100
Lampiran 16 Data Variabel Pendukung Penentuan Umur Simpan Kerupuk Ikan Lele Dumbo Panggang	103
Lampiran 17 CoA Tepung Tapioka	104
Lampiran 18 Dokumentasi	105