

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>)	3
2. Surimi	4
2.1. Pengertian surimi	4
2.2. Proses pembentukan gel.....	5
2.3. Mutu surimi	7
3. Karagenan.....	9
III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat	14
2. Bahan.....	14
3. Persiapan Sampel.....	15
4. Pembuatan Surimi	15
5. Pengujian Mutu Surimi.....	17

5.1. Rendemen surimi	17
5.2. Uji pH	17
5.3. Uji kenampakan	17
5.4. Uji kekuatan lipat	18
5.5. Uji kekuatan gigit	19
5.6. Uji kekuatan gel	19
5.7. Derajat putih	19
5.8. Kadar air	20
5.9. Kadar protein kasar	20
5.10. Kadar abu	21
5.11. Kadar lemak	21
6. Analisis Data	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
1. Komposisi Kimia Daging Lumat Lele Dumbo	23
2. Rendemen Daging Lumat dan Surimi Lele Dumbo	24
3. Karakteristik Sensoris Surimi Lele Dumbo	25
3.1. Kenampakan	26
3.2. Kekuatan lipat	27
3.3. Kekuatan gigit	29
4. Karakteristik Fisiko-Kimia Surimi Lele Dumbo	30
4.1. Nilai keasaman (pH)	30
4.2. Kekuatan gel	31
4.3. Derajat putih	33
4.4. Kadar air	34
4.5. Kadar protein	36
4.6. Kadar abu	37
4.7. Kadar lemak	39
5. Pembahasan Umum	41
V. KESIMPULAN DAN SARAN	46
1. Kesimpulan	46
2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	53



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan terhadap Karakteristik Surimi Lele Dumbo
JOSUA PARDAMEAN SINAGA, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>