



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Nanokitosan Yang Diproduksi Dengan Metode Presipitasi Terhadap Mutu Surimi Ikan Manyung

I MADE WAHYU CANDRA, Prof. Dr. Ir. Ustadhi, M. P. ,Dr. Prihati Sih Nugraheni, S.Pi., M. P.

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

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
Intisari	xi
Abstract	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Ikan Manyung	3
2. Kitosan	4
3. Nanokitosan	4
4. Surimi	5
5. Bahan Tambahan	7
III. METODE PENELITIAN	11
1. Bahan dan Alat	11
2. Tata Laksana	11
2.1 Pembuatan Larutan nanokitosan	12
2.2 Pembuatan Surimi Ikan Manyung	13
2.3 Pengujian Surimi	14
3. Rancangan Percobaan	17
4. Analisis Data	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
1. Karakterisasi Larutan Nanokitosan	18
2. Komposisi Kimia Daging Ikan Manyung Segar	19
3. Rendemen Surimi Ikan Manyung	20
4. Karakteristik Fisika Surimi Ikan Manyung	21
4.1 Kekuatan Gel	21
4.2 Uji Fisik Surim	22
4.3 Derajat Putih	23
4.4 Derajat Keasaman (pH)	25
4.5 Daya Ikat Air	26
4.6 Kadar Air	27
4.7 Kadar Lemak	29
4.8 Uji Sensoris	30
5. Pembahasan Umum	32
V. KESIMPULAN DAN SARAN	34
1. Kesimpulan	34



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Nanokitosan Yang Diproduksi Dengan Metode Presipitasi Terhadap Mutu Surimi Ikan Manyung

I MADE WAHYU CANDRA, Prof. Dr. Ir. Ustadi, M. P. ,Dr. Prihati Sih Nugraheni, S.Pi., M. P.

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

2. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	39