

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan	4
1.5 Hipotesis	5
1.6 Tempat dan Waktu	5
2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pengertian Nugget.....	6
2.2 Bahan Utama Pembuatan Nugget	7
2.2.1 Ikan Pari (<i>Himantura sp</i>)	7
2.2.2 Asam Sitrat.....	9
2.2.3 Tepung Tapioka.....	10
2.2.4 Tepung terigu	12
2.3 Bahan Penunjang Pembuatan Nugget.....	13
2.3.1 Susu Skim	13
2.3.2 Jahe	14
2.3.3 Ketumbar.....	15
2.3.4 Pala	15
2.3.5 Gula.....	16
2.3.6 Garam	16
2.3.7 Telur	17
2.3.8 Merica.....	18
2.3.9 Bawang Putih	19
2.3.10 Air Es.....	19
2.3.11 Tepung Maizena.....	20

2.3.12 Tepung Roti.....	21
2.3.13 Minyak Goreng	21
2.4 Proses Pembuatan Nugget.....	22
2.4.1 Persiapan Bahan.....	22
2.4.2 Pemberian Bumbu - bumbu.....	22
2.4.3 Pencampuran Adonan.....	22
2.4.4 Pencetakan	23
2.4.5 Pengukusan	23
2.4.6 Pendinginan	23
2.4.7 Penggorengan.....	24
2.5 Kualitas Nugget	24
2.6 Standar Kualitas Nugget	25
3. METODE PENELITIAN	27
3.1 Materi Penelitian	27
3.1.1 Bahan Penelitian.....	27
3.1.1.1 Bahan Utama	27
3.1.1.2 Bahan Penunjang.....	28
3.1.1.3 Bahan Kimia.....	28
3.1.2 Alat Penelitian	28
3.1.2.1 Alat Pengolahan.....	28
3.1.2.2 Alat Analisa Kimia.....	29
3.2 Metode Penelitian	29
3.3 Prosedur Penelitian	30
3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	30
3.3.2 Penelitian Utama.....	31
3.3.2.1 Perlakuan.....	31
3.3.2.2 Rancangan Percobaan.....	32
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	33
3.5 Parameter Uji.....	36
3.5.1 Analisa Kadar Air.....	36
3.5.2 Analisa Kadar Abu.....	36
3.5.3 Analisa Kadar Protein.....	36
3.5.4 Analisa Kadar Lemak	36
3.5.5 Analisa Kadar Amoniak	37
3.5.6 Analisa pH.....	37
3.5.7 Analisa a_w	37

3.5.8 Uji Organoleptik.....	38
3.6 Analisa Data	38
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Hasil Penelitian	40
4.2 Pembahasan.....	41
4.2.1 Kadar Air.....	41
4.2.2 Kadar Abu	47
4.2.3 Kadar Protein	52
4.2.4 Kadar Lemak.....	57
4.2.5 kadar Amoniak	62
4.2.6 Nilai pH	66
4.2.7 Nilai a_w	71
4.2.8 Parameter Subyektif.....	75
1) Aroma	75
2) Warna	76
3) Tekstur.....	77
4) Rasa	77
4.3 Perlakuan Terbaik.....	78
5. KESIMPULAN DAN SARAN	80
5.1 Kesimpulan	80
5.2 Saran	81
DAFTAR PUSTAKA.....	82
LAMPIRAN.....	86



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Pari (<i>Himantura sp</i>)	9
2. Proses Pembuatan Nugget Ikan Pari	35
3. Histogram Kadar Air pada Konsentrasi Asam Sitrat yang Berbeda	44
4. Histogram Kadar Air pada Lama Perendaman yang Berbeda	44
5. Regresi Kadar Air Nugget Ikan Pari dengan Konsentrasi Asam Sitrat.....	44
6. Regresi Kadar Air Nugget Ikan Pari dengan Lama Perendaman.....	46
7. Histogram Kadar Abu pada Konsentrasi asam Sitrat yang Berbeda.....	50
8. Histogram Kadar Abu pada Lama Perendaman yang Berbeda	50
9. Regresi Kadar Abu Nugget Ikan Pari dengan Konsentrasi Asam Sitrat.....	50
10. Regresi Kadar Abu Nugget Ikan Pari dengan Lama Perendaman.....	51
11. Histogram Kadar Protein pada Konsentrasi Asam Sitrat yang berbeda.....	54
12. Histogram Kadar Protein pada Lama Perendaman yang Berbeda	55
13. Regresi Kadar Protein Nugget Ikan Pari dengan Konsentrasi Asam Sitrat.....	55
14. Regresi Kadar Protein Nugget Ikan Pari dengan Lama Perendaman.....	56
15. Histogram Kadar Lemak pada Konsentrasi Asam Sitrat yang Berbeda.....	59
16. Histogram Kadar Lemak pada Lama Perendaman yang Berbeda.....	60
17. Regresi Kadar Lemak Nugget Ikan Pari dengan Konsentrasi Asam Sitrat	60
18. Regresi Kadar Lemak Nugget Ikan Pari dengan Lama Perendaman	61
19. Histogram Kadar Amoniak pada Konsentrasi Asam Sitrat yang Berbeda.....	64
20. Histogram Kadar Amoniak pada Lama Perendaman yang Berbeda	64
21. Regresi Kadar Amoniak Nugget Ikan Pari dengan Konsentrasi Asam Sitrat	65
22. Regresi Kadar Amoniak Nugget Ikan Pari dengan Lama Perendaman	66
23. Histogram Nilai pH pada Konsentrasi Asam Sitrat yang Berbeda	68
24. Histogram Nilai pH pada Lama Perendaman yang Berbeda	69
25. Regresi Nilai pH Nugget Ikan Pari dengan Konsentrasi Asam Sitrat	69
26. Regresi Nilai pH Nugget Ikan Pari dengan Lama Perendaman	70
27. Histogram Nilai a_w pada Konsentrasi Asam Sitrat yang berbeda.....	73
28. Histogram Nilai a_w pada Lama Perendaman yang berbeda.....	73
29. Regresi Nilai a_w Nugget Ikan Pari dengan Konsentrasi Asam Sitrat.....	73
30. Regresi Nilai a_w Nugget Ikan Pari dengan Lama Perendaman.....	74



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Tepung Tapioka.....	11
2. Komposisi Gizi Susu Skim	14
3. Komposisi Gizi Telur Ayam	18
4. Komposisi Gizi Tepung Maizena	20
5. Komposisi Gizi Nugget Ayam.....	26
6. Komposisi Gizi Nugget Ayam per 140 gram Bahan.....	26
7. Hasil Analisa Proksimat Daging Ikan Pari	30
8. Hasil Analisa Proksimat Nugget Ikan Pari	30
9. Hasil Analisa Organoleptik Nugget Ikan Pari.....	31
10. Model Rancangan Percobaan.....	32
11. Perbandingan Larutan Asam Sitrat dan Daging Pari.....	33
12. Formulasi Adonan Nugget Ikan Pari	34
13. Hasil Analisa Parameter Obyektif Nugget Ikan Pari	40
14. Hasil Analisa Parameter Obyektif Nugget Ikan Pari	40
15. Hasil Analisa Parameter Subyektif Nugget Ikan Pari.....	41
16. Hasil Analisa Ragam Kadar Air Nugget Ikan Pari.....	42
17. Rerata Kadar Air Nugget Ikan Pari Pada Konsentrasi Asam Sitrat.....	42
18. Rerata kadar Air Nugget Ikan Pari Pada Lama Perendaman	43
19. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Abu Nugget Ikan Pari	48
20. Rerata Kadar Abu Nugget Ikan Pari Pada Konsentrasi Asam Sitrat.....	48
21. Rerata kadar Abu Nugget Ikan Pari Pada Lama Perendaman	49
22. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Protein Nugget Ikan Pari	52
23. Rerata Kadar Protein Nugget Ikan Pari Pada Konsentrasi Asam Sitrat.....	53
24. Rerata kadar Protein Nugget Ikan Pari Pada Lama Perendaman	54
25. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Lemak Nugget Ikan Pari.....	57
26. Rerata Kadar Lemak Nugget Ikan Pari Pada Konsentrasi Asam Sitrat.....	58
27. Rerata kadar Lemak Nugget Ikan Pari Pada Lama Perendaman	59
28. Hasil Analisa Ragam Kadar Amoniak Nugget Ikan Pari	62
29. Rerata Kadar Amoniak Nugget Ikan Pari Pada Konsentrasi Asam Sitrat	63
30. Rerata kadar Amoniak Nugget Ikan Pari Pada Lama Perendaman.....	63
31. Hasil Analisa Sidik Ragam Nilai pH Nugget Ikan Pari	67
32. Rerata Nilai pH Nugget Ikan Pari Pada Konsentrasi Asam Sitrat	67

33. Rerata Nilai pH Nugget Ikan Pari Pada Lama Perendaman.....	68
34. Hasil Analisa Sidik Ragam Nilai a_w Nugget Ikan Pari	71
35. Rerata Nilai a_w Nugget Ikan Pari Pada Konsentrasi Asam Sitrat	71
36. Rerata Nilai a_w Nugget Ikan Pari Pada Lama Perendaman.....	72



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	84
2. Prosedur Analisa Kadar Air.....	85
3. Prosedur Analisa Kadar Abu.....	86
4. Prosedur Analisa Kadar Protein.....	87
5. Prosedur Analisa Kadar Lemak.....	88
6. Prosedur Pengujian Kadar Amoniak.....	89
7. Prosedur Penentuan Nilai pH.....	90
8. Prosedur Penentuan Nilai a_w	91
9. Lembar Uji Organoleptik.....	92
10. Analisa Data Kadar Air.....	93
11. Analisa Kadar Abu.....	95
12. Analisa Kadar Protein.....	97
13. Analisa Lemak.....	99
14. Analisa Data Kadar Amoniak.....	101
15. Analisa Data Nilai pH.....	103
16. Analisa Data Nilai a_w	105
17. Ragam Uji Organoleptik Aroma Nugget Ikan Pari.....	107
18. Ragam Uji Organoleptik Warna Nugget Ikan Pari.....	108
19. Ragam Uji Organoleptik Tekstur Nugget Ikan Pari.....	109
20. Ragam Uji Organoleptik Tekstur Nugget Ikan Pari.....	110
21. Penentuan Perlakuan Terbaik (Metode De Garmo).....	111
22. Komposisi Kimia Daging Ikan Pari.....	114