

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
RINGKASAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Hipotesis	4
1.5 Kegunaan	4
1.6 Jadwal Pelaksanaan	4
2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ikan Gabus	5
2.2 Albumin	7
2.3 Stick ikan (fish stick)	9
2.3.1 Pengertian Stick ikan	9
2.3.2 Bahan Pembuatan stick ikan	11
a. Tepung Tapioka	11
b. Garam Dapur	13
c. Gula Pasir	14
d. Bawang Bombai	15
e. Bawang Daun	16
f. Lada	18
g. Minyak Goreng	20
h. Wortel	20
i. <i>Monosodium Glutamat</i>	22
j. Kembang Tahu	24
k. Minyak Wijen	25
l. Putih Telur	26
m. Air	27
2.3.2 Pembuatan Stick Ikan	28
a. Persiapan Ikan	28
b. Penyiangan dan Pencucian	30
c. Penggilingan Daging	30
d. Pengukusan	31
e. Pemotongan Adonan dan Dibalut Kembang Tahu	31
f. Pengemasan	32
3. PROSES PRODUKSI	
3.1 Materi Penelitian	33
3.1.1 Alat Penelitian	33
3.1.2 Bahan Penelitian	33

3.2 Metode Penelitian	34
3.3 Variabel Penelitian	34
3.4 Pelaksanaan Penelitian	35
3.4.1 Penelitian Pendahuluan Tahap I	35
3.4.2 Penelitian Pendahuluan Tahap II	38
3.5 Penelitian Utama	40
3.6 Analisa Data	43
3.7 Parameter Uji	44
3.7.1 Kadar Albimin	44
3.7.2 Kadar Protein	44
3.7.3 Kadar Lemak	45
3.7.4 Kadar Air	45
3.7.5 Kadar Abu	46
3.7.6 Kadar Karbohidrat	46
3.7.7 Perlakuan Terbaik	47
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	48
4.1.1 Penelitian Pendahuluan	48
4.1.2 Penelitian Utama	50
4.2 Parameter Kimia	51
4.2.1 Kadar Albimin	51
4.2.2 Kadar Protein	55
4.2.3 Kadar Lemak	58
4.2.4 Kadar Air	61
4.2.5 Kadar Abu	63
4.2.6 Kadar Karbohidrat	67
4.3 Parameter Organoleptik	70
4.3.1 Aroma	70
4.3.2 Rasa	71
4.3.3 Warna	72
4.3.4 Tekstur	73
4.4 Perlakuan Terbaik	74
5. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	74
5.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN-LAMPIRAN	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Gabus.....	5
2. Tepung Tapioka	11
3. Garam.....	13
4. Gula Pasir.....	15
5. Bawang Bombai	16
6. Bawang Daun.....	17
7. Lada.....	29
8. Minyak Goreng	20
9. Wortel.....	21
10. <i>Monosodium Glutamat</i>	23
11. Kembang Tahu.....	24
12. Minyak Wijen.....	25
13. Telur	26
14. Prosedur Persiapan Bahan.....	35
15. Prosedur Ekstraksi Albumin Ikan Gabus	37
16. Prosedur Penelitian Utama.....	42
17. Grafik Regresi Kadar Albumin Kadar Albumin Stick Ikan Gabus	54
18. Grafik Regresi Kadar Protein Stick Ikan Gabus	57
19. Grafik Regresi Kadar Lemak Stick Ikan Gabus.....	60
20. Grafik Regresi Kadar Air Stick Ikan Gabus	62
21. Grafik Regresi Kadar Abu Stick Ikan Gabus	66
22. Grafik Regresi Kadar Karbohidrat Stick Ikan Gabus.....	69
23. Nilai Rerata Organoleptik Aroma stick Ikan Gabus.....	70
24. Nilai Rerata Organoleptik Rasa stick Ikan Gabus.....	71
25. Nilai Rerata Organoleptik Warna stick Ikan Gabus.....	72
26. Nilai Rerata Organoleptik Tekstur stick Ikan Gabus	73

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Ikan Gabus	6
2. Komposisi Asam Amino Albumin	8
3. Syarat Mutu Ngget.....	10
4. Kandungan Gizi Tepung Tapioka.....	12
5. Kandungan Gizi Garam.....	14
6. Kandungan Gizi Gula Pasir	15
7. Kandungan Gizi Bawang Daun	18
8. Kandungan Gizi Lada.....	19
9. Komposisi Kimia Wortel	22
10. Komposisi Kembang Tahu.....	24
11. Komposisi Gizi Telur Ayam.....	27
12. Tingkat Kesegaran Ikan Berdasarkan Ciri-cir	29
13. Formulasi Pembuatan Stick Ikan Penelitian Pendahuluan	39
14. Perlakuan Penelitian Utama Stick Ikan Gabus	40
15. Formulasi Penelitian Utama Stick Ikan Gabus.....	41
16. Model Rancangan Percobaan	43
17. Kadar Albumin dan Proksimat pada Ikan Gabus	48
18. Kadar Albumin dan Proksimat Residu Daging	48
19. Kadar Albumin dan Protein stick Ikan Gabus pada Penelitian Pendahuluan.....	49
20. Data Hasil Penelitian Utama Stick Ikan Gabus	51
21. Hasil Penelitian Utama Stick Ikan Gabus terhadap Parameter Organoleptik	51
22. Rata-rata Kadar Albumin pada Stick Ikan Gabus	53
23. Rata-rata Kadar Protein pada Stick Ikan Gabus.....	56
24. Rata-rata Kadar Lemak pada Stick Ikan Gabus.....	59
25. Rata-rata Kadar Air pada Stick Ikan Gabus	62
26. Rata-rata Kadar Abu pada Stick Ikan Gabus	65
27. Rata-rata Kadar Karbohidrat pada Stick Ikan Gabus.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Prosedur Pengujian Kadar Albumin	82
2. Prosedur Analisa Kadar Protein	83
3. Prosedur Analisa Kadar Lemak	84
4. Prosedur Analisa Kadar Air	85
5. Prosedur Analisa Kadar Abu	86
6. Kadar Karbohidrat (<i>By Difference</i>)	87
7. Penentuan Perlakuan Terbaik	88
8. Hasil Pengujian Laboratorium	89
9. Perhitungan Analisa Keragaman, Uji BNT dan Regresi Linier Kadar Albumin	95
10. Perhitungan Analisa Keragaman, Uji BNT dan Regresi Linier Kadar Protein	100
11. Perhitungan Analisa Keragaman, Uji BNT dan Regresi Linier Kadar Lemak	102
12. Perhitungan Analisa Keragaman, Uji BNT dan Regresi Linier Kadar Air	104
13. Perhitungan Analisa Keragaman, Uji BNT dan Regresi Linier Kadar Abu	106
14. Perhitungan Analisa Keragaman, Uji BNT dan Regresi Linier Kadar Karbohidrat	108
15. Perhitungan Organoleptik Aroma	110
16. Perhitungan Organoleptik Rasa	111
17. Perhitungan Organoleptik Warna	112
18. Perhitungan Organoleptik Tekstur	113
19. Perhitungan Indeks Efektivitas de-Garmo Penelitian Utama	114
20. Analisa Usaha	116