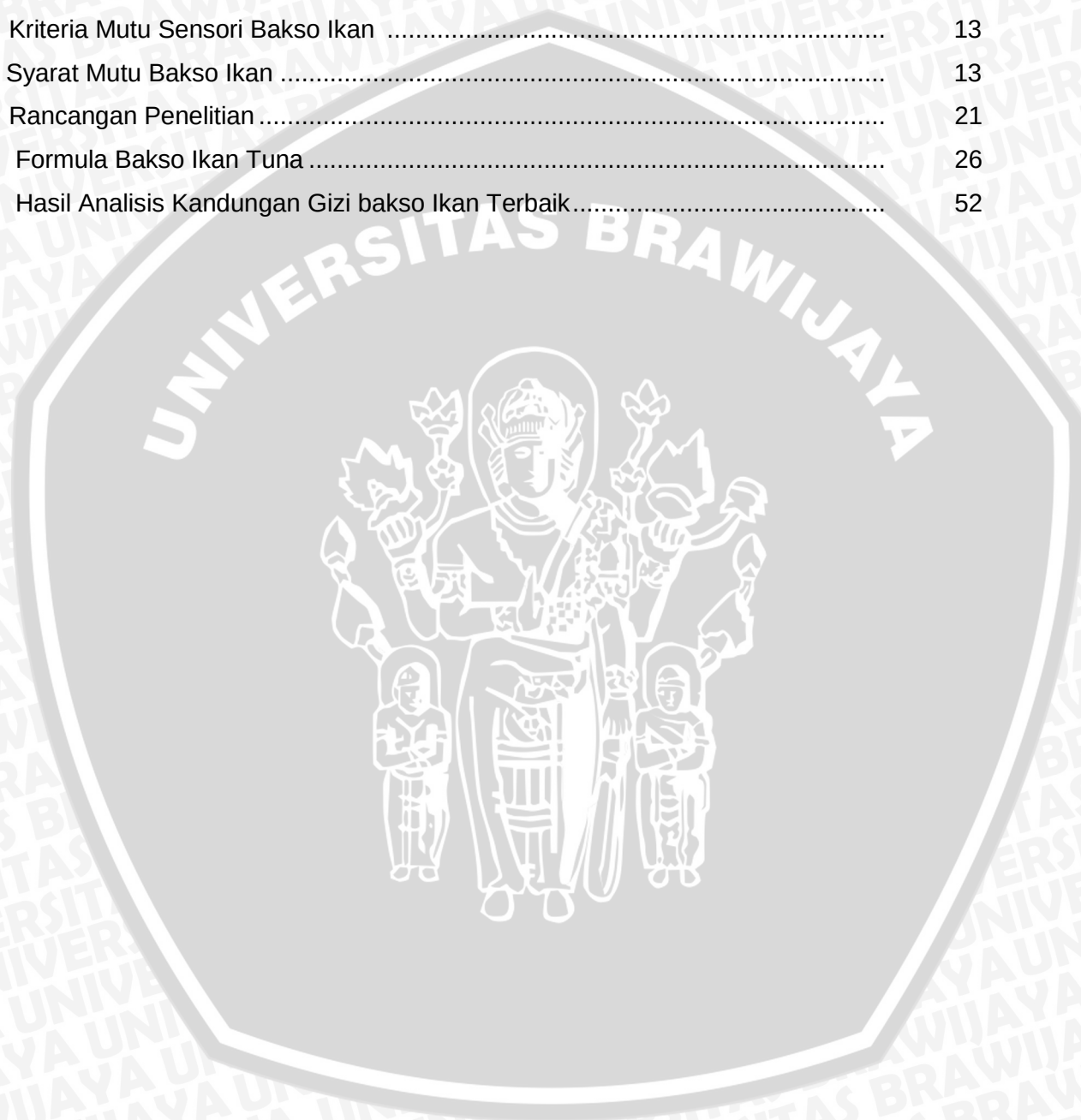


DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Tuna Mata Besar (<i>Thunnus obesus</i>)	7
2. Selada (<i>Lactuca sativa</i>)	8
3. Prosedur Kultur Bakteri <i>L. plantarum</i>	23
4. Proses Pembuatan Cairan Selada Terfermentasi	25
5. Proses Pembuatan Bakso Ikan Fermentasi.....	27
6. pH Bakso Ikan Pada Hari Ke 0 dan Hari Ke 3.....	37
7. Rasa Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0 dan Hari Ke 3	39
8. Aroma Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0 dan Hari Ke 3	40
9. Warna Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0.....	41
10. Tekstur Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0	42
11. Kadar Air Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0.....	44
12. Kadar Abu Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0.....	45
13. Kadar Protein Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0.....	46
14. Kadar Lemak Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0	48
15. Kadar Karbohidrat Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0.....	49
16. Kekenyalan Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0.....	50
17. TPC Bakso Ikan Tuna Pada Hari Ke 0	51
18. Mikrostruktur Bakso Hari Ke 0.....	53
19. Mikrostruktur Bakso Hari Ke 3.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Ikan Tuna	8
2. Kandungan Gizi Selada	9
3. Kriteria Mutu Sensori Bakso Ikan	13
4. Syarat Mutu Bakso Ikan	13
5. Rancangan Penelitian	21
6. Formula Bakso Ikan Tuna	26
7. Hasil Analisis Kandungan Gizi bakso Ikan Terbaik.....	52



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses Pembuatan Selada Terfermentasi	62
2. Proses Pembuatan Bakso Ikan Tuna	65
2. Lembar Uji Organoleptik.....	69
3. Analisis Ragam Organoleptik Rasa	70
4. Analisis Ragam Organoleptik Aroma.....	72
5. Analisis Ragam Organoleptik Warna	74
6. Analisis Ragam Organoleptik Tekstur.....	76
7. Analisis Ragam Proksimat Kadar Air.....	78
8. Analisis Ragam Proksimat Kadar Abu	79
9. Analisis Ragam Proksimat Kadar Protein	80
10. Analisis Ragam Proksimat Kadar Lemak	81
11. Analisis Ragam Proksimat Kadar Karbohidrat.....	83
12. Analisis Ragam Kekenyalan.....	84
13. Analisis Ragam TPC	85
14. Analisis De Garmo	87