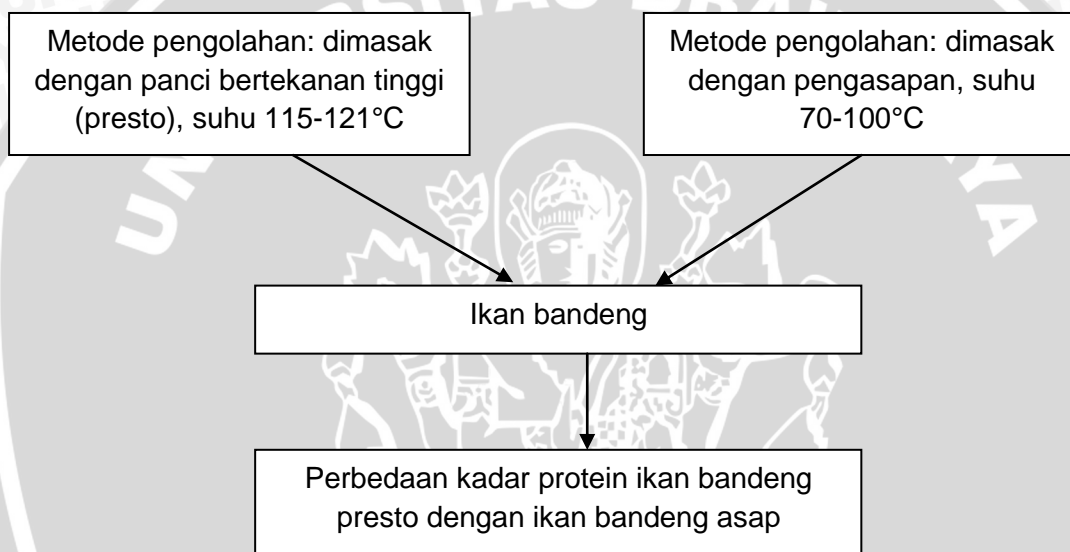


BAB 3

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep



Gambar 3.1 Kerangka Konsep Penelitian

Ikan bandeng bisa diolah dengan berbagai cara seperti dipresto (tekanan tinggi) dan diasap. Kedua metode pengolahan ini menggunakan suhu yang cukup tinggi. Untuk pengolahan dengan tekanan tinggi, suhu pengolahan antara 115-121°C dan untuk pengolahan dengan diasap suhu pengolahan antara 70-100°C. Ikan bandeng memiliki kadar protein yang tinggi mencapai 20 gram / 100 gram (Mahmud, dkk, 2009) dan protein mempunyai sifat mudah mengalami perubahan bentuk fisik maupun aktivitas biologis. Beberapa faktor yang menyebabkan perubahan sifat alamiah protein, misalnya panas, asam, basa,

pelarut organik, pH, garam, logam berat, maupun sinar radiasi radioaktif (Primasoni, 2011).

Dengan cara pengolahan ikan bandeng dipresto dan diasap yang menggunakan suhu tinggi, maka akan dilihat kadar protein pada ikan bandeng yang diolah dengan menggunakan dua cara tersebut apakah ada perbedaan atau tidak. Metode yang digunakan untuk menguji kadar protein ikan bandeng ini bisa menggunakan metode Kjedadl (Muchtadi, 2010).

3.2 Hipotesis Penelitian

Ada perbedaan kadar protein pada ikan bandeng yang mengalami pengolahan dengan cara pengasapan dan dimasak dengan menggunakan panci bertekanan tinggi.

