

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
 1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan penelitian	6
1.5 Hipotesa	6
1.6 Tempat dan Waktu	6
 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus striatus</i>)	7
2.2 Albumin	11
2.3 Kaki naga	12
2.4 Bahan Utama	13
2.4.1 Tepung terigu	13
2.4.2 Telur	15
2.4.3 Gula	16
2.4.4 Tepung tapioka	18
2.4.5 Garam	18
2.4.6 Merica	19
2.5 Bahan Tambahan	20
2.5.1 Bawang bombay	21
2.5.2 Susu Skim	21
2.5.3 Minyak goreng	23
2.5.4 Pala	23
2.5.5 Air es	24
2.5.6 Roti tawar	25
2.5.7 Tepung beras	26
2.5.8 Tepung maizena	28
2.6 Kualitas kaki naga	29
2.7 Protein	31
2.8 Air	34
2.9 Lemak	37
2.10 Abu (Mineral)	40
2.11 Profil asam amino	41
 3. METODE PENELITIAN	
3.1 Materi Penelitian	44
3.1.1 Bahan Penelitian	44
3.1.2 Alat penelitian	44

3.2 Metode Penelitian	45
3.2.1 Variabel	45
3.3 Prosedur Penelitian	45
3.3.1 Penelitian Pendahuluan	45
3.3.2 Penelitian Utama	53
3.4 Analisis Data	56
3.5 Parameter Uji	57
3.5.1 Kadar Albumin (Metode Spektrofotometer).....	57
3.5.2 Kadar Protein (Metode Mikro-Kjedhal).....	58
3.5.3 Kadar Air (Metode Pengeringan/Thermogravimetri).....	58
3.5.4 Kadar Lemak (Metode Soxhlet)	59
3.5.5 Kadar Abu	60
3.5.6 Uji Organoleptik.....	61
3.5.7 Perlakuan Terbaik dengan Uji De Garmo	61
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	63
4.1.1 Penelitian Pendahuluan	63
4.1.2 Penelitian Utama	65
4.2 Parameter Kimia	67
4.2.1 Kadar Albumin.....	67
4.2.2 Kadar Protein	70
4.2.3 Kadar Air	74
4.2.4 Kadar Lemak	77
4.2.5 Kadar Abu	80
4.3 Uji Organoleptik.....	82
4.3.1 Aroma.....	83
4.3.2 Warna.....	84
4.3.3 Rasa.....	85
4.3.4 Tekstur	87
4.3.5 Penampakan	88
4.4 Perlakuan Terbaik	90
5. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	91
5.2. Saran	91
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	99

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Foto Ikan Gabus	8
2. Tepung Terigu.....	15
3. Telur	16
4. Gula.....	18
5. Tepung tapioka	19
6. Garam	20
7. Merica	21
8. Bawang bombay	22
9. Susu skim	23
10. Minyak goreng	24
11. Pala	25
12. Air es	26
13. Roti tawar	27
14. Tepung beras	29
15. Tepung maizena	30
16. Reaksi esterifikasi.....	39
17. Reaksi hidrolisis lemak	39
18. Reaksi penyabunan	39
19. reaksi pembentukan keton.....	40
20. Prosedur preparasi ekstraksi albumin ikan gabus	48
21. Prosedur ekstraksi albumin ikan gabus.....	50
22. Prosedur penelitian pendahuluan	53
23. Prosedur penelitian utama	56
24. Grafik regresi antara perbedaan perlakuan konsentrasi residu daging dengan kadar albumin	69
25. Grafik regresi antara perbedaan perlakuan konsentrasi residu daging dengan kadar protein.....	72
26. Grafik regresi antara perbedaan perlakuan konsentrasi residu daging dengan kadar air.....	76
27. Grafik regresi antara perbedaan perlakuan konsentrasi residu daging dengan kadar lemak	79
28. Grafik batang antara perbedaan perlakuan konsentrasi residu daging dengan kadar abu.....	82
29. Rerata kesukaan produk terhadap aroma.....	85
30. Rerata kesukaan produk terhadap warna	88
31. Rerata kesukaan produk terhadap rasa	89
32. Rerata kesukaan produk terhadap tekstur	91
33. Rerata kesukaan produk terhadap penampakan.....	92

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Ikan Gabus (dalam 100 g daging ikan)	10
2. Kandungan Asam Amino Ikan Gabus	11
3. Komposisi Kimia Tepung Terigu dalam 100g Bahan.....	16
4. Komposisi Kimia Telur per 100g	17
5. Komposisi Kimia Gula Pasir per 100g Bahan.....	18
6. Komposisi kimia susu skim	23
7. jumlah unsur didalam molekul protein.....	32
8. Beberapa sifat fisik air.....	36
9. Profil asam amino	51
11. Formulasi pembuatan kaki naga ikan gabus	51
12. perlakuan penelitian utama	54
13. Formulasi pembuatan kaki naga ikan gabus penelitian utama	55
14. Model rancangan percobaan	57
15. Hasil analisis residu daging, kulit, kepala dan tulang	63
16. Hasil kadar protein dan kadar albumin pada penelitian pendahuluan	63
17. Data hasil penelitian sifat kimia.....	66
18. Data hasil penelitian sifat organoleptik.....	66
19. Rerata kadar albumin pada kaki naga ikan gabus	67
20. rerata kadar protein pada kaki naga ikan gabus	70
21. Rerata kadar air pada kaki naga ikan gabus	74
22. Rerata Kadar lemak pada kaki naga ikan gabus	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penentuan Kadar Albumin	99
2. Penentuan Kadar Protein	100
3. Penentuan Kadar Air	101
4. Penentuan Kadar Lemak	102
5. Penentuan Kadar Abu	103
6. Hasil Analisa Keragaman Kadar Albumin	104
7. Hasil Analisa Keragaman Kadar Protein	105
8. Hasil Analisa Keragaman Kadar Air	106
9. Hasil Analisa Keragaman Kadar Lemak	107
10. Hasil Analisa Keragaman Kadar Abu	108
11. Data Organoleptik Aroma	109
12. Data Organoleptik Warna	110
13. Data Organoleptik Rasa	111
14. Data Organoleptik Tekstur	112
15. Data Organoleptik Penampakan	113
16. Perlakuan Terbaik DeGarmo	114
17. Gambar Kegiatan Penelitian	115
18. Surat Hasil Analisis Residu Daging Hasil Ekstraksi Albumin	131
19. Surat Hasil Analisis Penelitian Pendahuluan	132
20. Surat Hasil Analisis Penelitian Utama	133