

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Hipotesis	3
1.5 Kegunaan	3
1.6 Jadwal Pelaksanaan	3
2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan lele (<i>Clarias gariepinus</i>)	4
2.2 Komposisi Ikan Lele (<i>Clarias gariepinus</i>)	5
2.3 Nugget	5
2.3.1 Pengertian Nugget Ikan	5
2.3.2 Bahan Baku Pembuatan Nugget	8
2.3.3 Bahan Tambahan Pembuatan Nugget	8
2.3.3.1 Garam	8
2.3.3.2 Lada	9
2.3.3.3 Minyak Goreng	10
2.3.3.4 Bawang Merah	10
2.3.3.5 Bawang Putih	12
2.3.3.6 Tepung Tapioka	13
2.3.3.7 Gula pasir	14
2.3.3.8 Air	14
2.3.3.9 Telur	15
2.3.3.10 Tepung Roti	16
2.3.3.11 Air Es	17
2.3.3.12 Susu Skim	18
2.3.4 Modifikasi Bahan Tambahan Pembuatan Nugget	19
2.3.4.1 Isolat Protein Kedelai	19
2.4 Pembuatan Nugget Ikan Lele	20
2.4.1 Pengambilan Bahan Baku	20
2.4.2 Penyiangan dan Pemfilletan	21
2.4.3 Pencucian	22
2.4.4 Penggilingan	23
2.4.5 Pemberian Bumbu dan Pencampuran Bahan	23
2.4.6 Pengukusan	23
2.4.7 Pengorengan	24
2.4.8 Pendinginan	24
2.4.9 Pengemasan	25

3. METODE PENELITIAN	27
3.1 Alat dan Bahan	27
3.1.1 Alat Penelitian	27
3.1.2 Bahan Penelitian.....	27
3.2 Metode Penelitian	27
3.2.1 Penelitian pendahuluan.....	28
3.2.2 Penelitian Inti	29
3.3 Variabel Penelitian.....	31
3.4 Rancangan Percobaan	31
3.5 Uji De Garmo.....	32
3.6 Parameter Uji.....	33
3.6.1 Analisis Kimia dan Fisik	33
3.6.1.1 Kadar Protein.....	33
3.6.1.2 Kadar Lemak.....	35
3.6.1.3 Kadar Abu	36
3.6.1.4 Kadar Air.....	37
3.6.1.5 Tekstur (N)	38
3.6.1.6 Intensitas Warna	38
3.6.1.7 Uji SEM	39
3.6.1.8 Analisa WHC.....	39
3.6.2 Uji Organoleptik	40
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1 Hasil analisis Kimia	41
4.1.1 Kadar Air.....	41
4.1.2 Kadar WHC	43
4.1.3 Kadar Protein	44
4.1.4 Kadar Lemak	46
4.1.5 Kadar Abu.....	47
4.2 Hasil Analisis Fisik	48
4.2.1 Tekstur (N).....	48
4.2.2 Intensitas Warna	50
4.3 Hasil analisis Organoleptik.....	53
4.3.1 Rasa	53
4.3.2 Warna.....	54
4.3.3 Aroma	56
4.3.4 Tekstur	57
4.4 Analisis De Garmo.....	58
4.5 Uji SEM	59
5. PENUTUP	60
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	
LAMPIRAN	