

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan	3
1.5 Hipotesa	3
1.6 Tempat dan Waktu Penelitian	3
2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ikan Gabus	4
2.1.1 Karakteristik Ikan gabus	4
2.1.2 Komposisi Kimia Ikan Gabus	6
2.2 Albumin	7
2.2.1 Sifat-sifat Albumin	9
2.2.2 Residu Daging Ikan Gabus	9
2.3 Gyoza	9
2.4 Bahan Utama	10
2.4.1 Tepung Tapioka	10
2.4.2 Kulit Pangsit	11
2.5 Bahan Tambahan	13
2.5.1 Daun Bawang	13
2.5.2 Bawang Putih	14
2.5.3 Bawang Bombay	16
2.5.4 Minyak Wijen	17
2.5.5 Garam	18
2.5.6 Gula	19
2.5.7 Lada	21
2.5.8 Saus Tiram	22
2.5.9 Kubis	23
2.6 Protein	24
2.7 Kualitas gyoza	25



3. METODE PENELITIAN	
3.1 Materi Penelitian	26
3.1.1 Alat-Alat Penelitian	26
3.1.2 Bahan Penelitian	26
3.2 Metode Penelitian	27
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	27
3.2.2 Penelitian Inti	32
3.3 Variabel Penelitian	35
3.4 Analisis Data	35
3.5 Parameter Uji	36
3.5.1 Kadar Albumin	37
3.5.2 Kadar Protein	37
3.5.3 Kadar Lemak	38
3.5.4 Kadar Abu	38
3.5.5 Kadar Air	39
3.5.6 Kadar Karbohidrat	39
3.5.7 Uji Organoleptik	39
3.5.8 Perlakuan Terbaik dengan Uji De Garmo	39
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Penelitian Pendahuluan	40
4.2 Penelitian inti	42
4.3 Hasil analisis kimia.....	44
4.3.1 Kadar albumin	44
4.3.2 Kadar protein	47
4.3.3 Kadar lemak	49
4.3.4 Kadar karbohidrat	52
4.3.5 Kadar air	54
4.3.6 Kadar abu.....	57
4.4 Parameter organoleptik	60
4.4.3 Rasa	61
4.4.1 Aroma	63
4.4.4 Tekstur	65
4.4.2 Warna	67
4.5 Perlakuan terbaik	69
5. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	70
5.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Ikan Gabus	6
2. Kandungan Asam Amino Ikan Gabus	7
3. Kadar Albumin Pada Beberapa Bahan Makanan	8
4. Kandungan Gizi Tepung Tapioka	11
5. Kandungan Gizi Bawang Putih	16
6. Kandungan Gizi Bawang Bombay	17
7. Kandungan Gizi Biji Wijen	18
8. Kandungan Gizi Garam	19
9. Kandungan Gizi Gula Pasir	20
10. Kandungan Gizi Merica	22
11. Persyaratan mutu dan keamanan Siomay	25
12. Formulasi Pembuatan Gyoza Penelitian Pendahuluan.....	33
13. Formulasi Pembuatan Gyoza	33
14. Perlakuan Penelitian Inti Gyoza Ikan Gabus	33
15. Model Rancangan Percobaan	36
16. Kadar Albumin ikan gabus segar	40
17. Kadar protein dan albumin residu daging ekstrak ikan gabus	41
18. Kadar albumin dan protein gyoza	42
19. Data hasil proksimat gyoza residu daging ikan gabus	43
20. Rata – rata kadar albumin.....	45
21. Rata – rata kadar protein.....	48
22. Rata – rata kadar lemak.....	50
23. Rata – rata kadar karbohidrat.....	53
24. Rata – rata kadar air.....	55
25. Rata – rata kadar abu	58
26. Rata – rata uji organoleptik rasa.....	61
27. Rata – rata uji organoleptik aroma.....	63
28. Rata – rata uji organoleptik tekstur.....	65
29. Rata – rata uji organoleptik warna.....	67



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus striatus</i>)	4
2. Struktur molekul albumin	8
3. Gyoza	10
4. Tepung tapioka	11
5. Kulit pangsit	12
6. Daun Bawang	14
7. Bawang putih	14
8. Bawang bombay	16
9. Minyak wijen	18
10. Garam	19
11. Gula pasir	20
12. Lada putih	21
13. Saus tiram	22
14. Kubis	23
15. Prosedur preparasi ekstraksi albumin ikan gabus	28
16. Prosedur Ekstraksi albumin ikan gabus	30
17. Prosedur pembuatan gyoza	32
18. Diagram Kadar Albumin	34
19. Grafik kadar albumin	46
20. Grafik kadar protein	48
21. Grafik kadar lemak	51
22. Grafik kadar karbohidrat	53
23. Grafik kadar air	56
24. Grafik kadar abu	59
25. Nilai rerata organoleptik rasa	62
26. Nilai rerata organoleptik aroma	64
27. Nilai rerata organoleptik tekstur	66
28. Nilai rerata organoleptik warna	68