

DAFTAR ISI

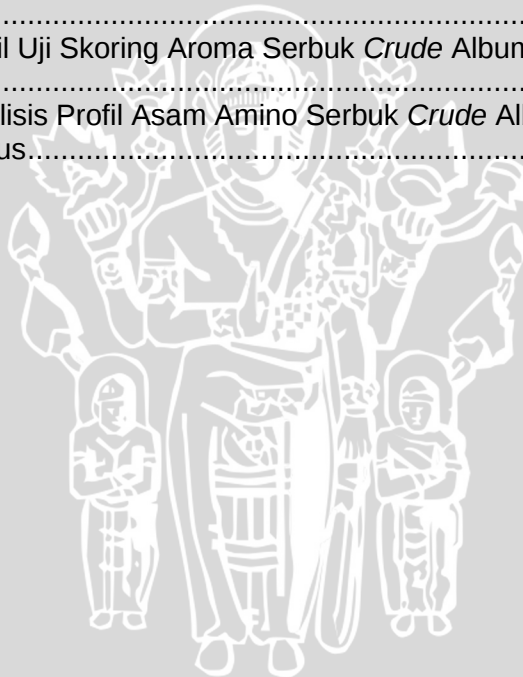
	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
RINGKASAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
 1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Hipotesa	3
1.5 Kegunaan	4
1.6 Tempat dan Waktu	4
 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus striatus</i>)	5
2.2 Albumin	7
2.3 Pemanfaatan Albumin Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus striatus</i>)	8
2.4 Pembuatan Serbuk Secara Umum	10
2.5 Metode <i>Foam-mat Drying</i>	12
2.6 Pemanfaatan Metode <i>Foam-mat Drying</i>	13
2.7 Maltodekstrin dan Kelebihannya	14
2.8 Aplikasi Maltodekstrin Sebagai <i>Filler</i>	15
 3. METODE PENELITIAN	
3.1 Materi Penelitian	17
3.1.1 Bahan Penelitian	17
3.1.2 Alat Penelitian	17
3.2 Metode Penelitian	18
3.2.1 Metode	18
3.2.2 Variabel	19
3.3 Prosedur Penelitian	19
3.3.1 Penelitian Pendahuluan	19
3.3.2 Penelitian Utama	20
3.3.3 Proses Pembuatan <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus	20
3.3.4 Proses Pembuatan Serbuk	23
3.4 Analisis Data	24
3.5 Prosedur Analisis Parameter	25
3.5.1 Analisis Kadar Albumin	25
3.5.2 Analisis Kadar Potein	26
3.5.3 Analisis Kadar Air	27
3.5.4 Analisis Kadar Abu	28
3.5.5 Analisis Daya Serap Uap Air	29
3.5.6 Organoleptik Skoring	29
3.5.7 De Garmo	29

3.5.8 Profil Asam Amino.....	29
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	31
4.1.1 Kadar Albumin	31
4.1.2 Kadar Protein	33
4.1.3 Kadar Air	35
4.1.4 Kadar Abu	37
4.1.5 Rendemen.....	39
4.1.6 Daya Serap Uap Air.....	41
4.1.7 Organoleptik Skoring	44
4.1.7.1 Warna.....	44
4.1.7.2 Aroma.....	46
4.1.8 Perlakuan Terbaik	48
4.1.9 Profil Asam Amino.....	48
5. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN	56



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Program	4
Table 2. Komposisi Kimia Ikan Gabus (dalam 100 g bahan)	6
Tabel 3. Syarat Mutu Ekstrak Albumin Ikan Gabus	9
Tabel 4. Hasil Analisis Asam Amino Serbuk Ikan Gabus.....	10
Tabel 5. Standar Parameter Fisika, Kimia dan Biologi dari Serbuk.....	11
Tabel 6. Hasil Uji Serbuk <i>Crude</i> Albumin Pada Penelitian Pendahuluan	20
Tabel 7. Model Rancangan Percobaan Pada Penelitian Utama	25
Tabel 9. Data Hasil Analisis Parameter	31
Tabel 10. Data Kadar Albumin Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus.....	32
Tabel 11. Data Kadar Protein Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus	34
Tabel 12. Data Kadar Air Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus	36
Tabel 13. Data Kadar Abu Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus	38
Tabel 14. Data Rendemen Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus.....	40
Tabel 15. Data Daya Serap Uap Air Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus....	42
Tabel 16. Data Hasil Uji Skoring Warna Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus	44
Tabel 17. Data Hasil Uji Skoring Aroma Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus	46
Tabel 18. Hasil Analisis Profil Asam Amino Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus.....	49



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus striatus</i>).....	6
Gambar 2. Struktur Maltodekstrin.....	16
Gambar 3. Prosedur Persiapan Bahan.....	21
Gambar 4. Prosedur Pembuatan <i>Crude Albumin</i>	22
Gambar 5. Prosedur Pembuatan Serbuk.....	23
Gambar 6. Grafik Regresi Kadar Albumin Serbuk <i>Crude Albumin</i> Ikan Gabus	33
Gambar 7. Grafik Regresi Kadar Protein Serbuk <i>Crude Albumin</i> Ikan Gabus	35
Gambar 8. Grafik Regresi Kadar Air Serbuk <i>Crude Albumin</i> Ikan Gabus ...	37
Gambar 9. Grafik Regresi Kadar Abu Serbuk <i>Crude Albumin</i> Ikan Gabus .	39
Gambar 10. Grafik Regresi Rendemen Serbuk <i>Crude Albumin</i> Ikan Gabus	41
Gambar 11. Grafik Regresi Daya Serap Uap Air Serbuk <i>Crude Albumin</i> Ikan Gabus.....	43
Gambar 12. Grafik Regresi Skoring Warna Serbuk <i>Crude Albumin</i> Ikan Gabus	45
Gambar 13. Grafik Regresi Skoring Aroma Serbuk <i>Crude Albumin</i> Ikan Gabus	47



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Prosedur Analisis Kadar Albumin	56
Lampiran 2. Prosedur Analisis Kadar Protein metode spektrofotometri.....	57
Lampiran 3. Prosedur Analisis Kadar Air	58
Lampiran 4. Prosedur Analisis Kadar Abu.....	59
Lampiran 5. Prosedur Uji Daya Serap Uap Air	60
Lampiran 6. ANOVA Kadar Albumin	61
Lampiran 7. ANOVA Kadar Protein.....	62
Lampiran 8. ANOVA Kadar Air.....	63
Lampiran 9. ANOVA Kadar Abu.....	64
Lampiran 10. ANOVA Rendemen	65
Lampiran 11. ANOVA Daya Serap Uap Air	66
Lampiran 12. ANOVA Hasil Uji Skoring Warna Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus	67
Lampiran 13. ANOVA Hasil Uji Skoring Aroma Serbuk <i>Crude</i> Albumin Ikan Gabus	68
Lampiran 14. Gambar proses ekstraksi albumin ikan gabus (<i>ophiocephalus striatus</i>)	69
Lampiran 15. Gambar proses pembuatan serbuk <i>crude</i> albumin ikan gabus (<i>ophiocephalus striatus</i>)	72
Lampiran 16. Penentuan Perlakuan Terbaik Dengan Metode De Garmo.....	75
Lampiran 17. Perhitungan Berat Kering <i>Crude</i> Albumin.....	77
Lampiran 18. Formulir Isian Untuk Uji Organoleptik Skoring	80
Lampiran 19. Prosedur analisis profil asam amino menggunakan metode LC-MS (<i>Liquid Chromatography-Mass Spectrofotometer</i>)	81
Lampiran 20. Hasil Kromatogram Analisis Asam Amino	83
20.1 Fenilalanin	83
20.2 Lysin	84
20.3 Isoleusin dan leusin	85
20.4 Histidin	86
20.5 Arginin	87
20.6 Prolin	88
20.7 Aspartat	89
20.8 Sistein	90