

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
RINGKASAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan.....	6
1.4. Hipotesis.....	6
1.5. Tempat, Waktu	7
2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Karakteristik Ikan Patin	8
2.2. Ikan Asap.....	9
2.3. Macam-macam Pengasapan	11
2.4. Bahan Pengasapan	12
2.5. Senyawa Kimia Pengasapan	13
2.6. Bentuk Sayatan	15
2.7. Lama Pengasapan.....	16
3. METODE PENELITIAN	
3.1. Bahan dan Alat Penelitian.....	18
3.2. Metode Penelitian	18
3.3. Variabel Penelitian	18
3.4. Perlakuan dan Rancangan Percobaan.....	20
3.5. Prosedur Penelitian.....	21
3.6. Parameter Uji.....	26
3.6.1. Prosedur Analisis Parameter.....	26
3.6.1.1. Uji Organoleptik.....	26
3.6.1.2 .Kadar Air	27
3.6.1.3. Kadar Protein	27
3.6.1.4. Kadar Lemak	27
3.6.1.5. Kadar Abu	28
3.6.1.6. Kadar Karbohidrat	28
3.6.1.7. Pengujian Warna.....	28
3.6.1.8. Analisis Total Bakteri (<i>Total Plate Count</i>)	28
3.6.1.9. Tekstur (Daya Patah)	30
3.6.1.10.Aktifitas Air	30
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Hasil Analisa Proksimat	32

4.1.1. Kadar Air	32
4.1.2. Kadar Abu	33
4.1.3. Kadar Protein	35
4.1.4. Kadar Lemak	37
4.1.5. Kadar Karbohidrat	40
4.2. Hasil Analisis Organoleptik	41
4.2.1. Rasa	42
4.2.2. Aroma	44
4.2.3. Warna	46
4.2.4. Tekstur	48
4.3. Hasil Analisis Aw	50
4.4. Hasil Analisis TPC	52
4.5. Hasil Analisis Warna Kecerahan (L^*)	54
4.6. Hasil Analisis Warna Kemerahan (a^*)	55
4.7. Hasil Analisis Warna Kekuningan (b^*)	57
4.8. Hasil Analisis Tekstur (N)	59
5. PENUTUP	
5.1. Kesimpulan	61
5.2. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	66



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Patin	8
2. Diagram Alir Proses Salai Ikan Patin	23
3. Kadar Air Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	32
4. Kadar Abu Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	34
5. Kadar Protein Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	36
6. Kadar Lemak Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	38
7. Kadar Karbohidrat Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	40
8. Rasa Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	42
9. Aroma Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	44
10. Warna Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	47
11. Tekstur Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	49
12. Aw Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	51
13. TPC Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	53
14. Warna (L^*) Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	54
15. Warna (a^*) Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	56
16. Warna (b^*) Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	57
17. Tekstur (N) Salai Ikan Patin Bentuk Sayatan <i>Fillet</i> dan <i>Steak</i>	59



Tabel

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komponen Kimia Beberapa Produk Ikan Asap	10
2. Kriteria Mutu Sensori Ikan Asap.....	10
3. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Ikan Asap.....	11
4. Rancangan Percobaan Penelitian Utama	21
5. Komposisi Kimia Ikan Patin Segar	37
6. Komposisi Kimia Kandungan Batok Kelapa	45



DAFTAR LAMPIRAN**Tabel**

	Halaman
1. Prosedur Analisis Kadar Air	66
2. Prosedur Analisis Kadar Abu	67
3. Prosedur Analisis Kadar Protein	68
4. Prosedur Analisis Kadar Lemak.....	69
5. Lembar Uji Organoleptik	70
6. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Air	71
7. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Abu	73
8. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Protein	75
9. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Lemak.....	76
10. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Karbohidrat	78
11. Perhitungan Analisis Keragaman Nilai Rasa.....	79
12. Perhitungan Analisis Keragaman Nilai Aroma.....	81
13. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Warna	83
14. Perhitungan Analisis Keragaman Tekstur	84
15. Perhitungan Analisis Keragaman Uji Aw	85
16. Perhitungan Analisis Keragaman Uji TPC	87
17. Perhitungan Analisis Keragaman Uji Warna (L^*)	88
18. Perhitungan Analisis Keragaman Uji Warna (a^*)	90
19. Perhitungan Analisis Keragaman Uji Warna (b^*)	91
20. Perhitungan Analisis Keragaman Tekstur (N)	93
21. Dokumentasi Penelitian (Pembuatan Salai Ikan Patin)	95

