

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Judul	1
1.2 Latar Belakang	1
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)	4
2.2 Gelatin	5
2.2.1 Gambaran umum gelatin.....	5
2.2.2 Gambaran sebagai binding agent	6
2.3 Bakso	7
2.3.1 Bahan pengikat dan pengisi	8
2.3.2 Bahan tambahan	9
2.3.3 Fisikokimia Bakso	10

III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	11
3.1 Kerangka konseptual	11
3.2 Hipotesis	14
IV METODELOGI PENELITIAN	15
4.1 Waktu dan Tempat	15
4.2 Materi Penelitian	15
4.2.1 Peralatan Penelitian	15
4.2.2 Bahan Penelitian	15
4.3 Metode Penelitian	16
4.2.1 Rancangan Penelitian	16
4.2.2 Variabel Penelitian	17
Prosedur Kerja	17
A. Pembuatan Bakso ikan patin (<i>Pangasius</i> sp.)	17
B. Karakteristik Bakso Ikan dengan Penambahan Gelatin	18
1. Analisa Kadar air	18
2. Analisa Tekstur.....	19
3. Pengujian Organoleptik	29
4.4 Parameter Pengamatan	20
4.5 Analisis Data	20
V HASIL DAN PEMBAHASAN	23
5.1 Hasil	23
5.1.1 Uji Kadar Air.....	23
5.1.2 Uji Tekstur	24
5.1.3 Uji Organoleptik	25
5.2 Pembahasan	26
VI SIMPULAN DAN SARAN	33
6.1 Simpulan	33
6.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Patin (<i>Pangasius</i> sp.)	4
2. Bagan Kerangka Konseptual Penelitian	13
3. Diagram Alir Penelitian.....	22

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Persyaratan Mutu dan Keamanan Bakso Ikan	7
2. Formulasi Pembuatan Bakso	18
3. Hasil Uji Kadar Air	22
4. Hasil Uji Analisa Tekstur	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Uji ANOVA Kadar air	30
2. Hasil Uji Duncan Kadar Air	31
3. Hasil Uji ANOVA Analisa Tekstur	31
4. Hasil Uji Duncan Tekstur	32
5. Hasil Analisa Data Organoleptik	37
6. Hasil Analisa proksimat dengan Uji ANOVA	42
7. Proses Pembuatan Bakso Ikan	50