

DAFTAR ISI

RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Judul.....	1
1.2 Latar Belakang	1
1.3 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan	4
1.5 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Udang Vannamei	5
2.2 Hasil Samping Olahan Udang.....	6
2.3 Putih Telur	6
2.4 Gum Arab (<i>Arabic Gum</i>)	7
2.5 <i>Spray Drying</i>	8
2.6 <i>Flavour</i>	9
2.7 Parameter Penentu Kualitas Flavor.....	10
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	11
3.1 Kerangka Konseptual.....	11
3.2 Hipotesis Penelitian	15

IV	METODOLOGI.....	16
	4.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
	4.2 Materi Penelitian.....	16
	4.2.1 Bahan Penelitian.....	16
	4.2.2 Peralatan Penelitian.....	16
	4.3 Metode Penelitian.....	17
	4.3.1 Rancangan Penelitian.....	17
	4.3.2 Variabel Penelitian.....	18
	4.4 Prosedur Kerja.....	18
	4.4.1 Pembuatan Ekstrak Hasil Samping Udang.....	18
	4.4.2 Pengujian Kadar Air.....	19
	4.4.3 Analisis Protein.....	19
	4.4.4 Analisis <i>Water Soluble Index</i> (WSI).....	20
	4.4.5 Rendemen.....	21
	4.4.6 Uji Organoleptik.....	21
	4.6 Parameter Penelitian.....	22
	4.7 Analisis Data.....	23
V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
	5.1 Hasil.....	25
	5.1.1 Uji organoleptik.....	25
	5.1.2 Nilai Kadar Air.....	25
	5.1.3 Rendemen.....	27
	5.1.4 Tingkat Kelarutan.....	28
	5.1.1 Uji Protein.....	30
	5.2 Pembahasan.....	31
VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
	6.1 Kesimpulan.....	42
	6.2 Saran.....	43
	DAFTAR PUSTAKA.....	44
	LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil Uji Organoleptik	25
2. Nilai Kadar Air.....	26
3. Nilai Rendemen.....	27
4. Nilai Tingkat Kelarutan.....	29
5. Nilai Kadar Protein	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Morfologi Udang Vannamei (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	5
2. Putih Telur <i>Powder</i>	7
3. Gum Arab.....	8
4. Kerangka Konsep Penelitian	14
5. Diagram Alir Penelitian	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses Mengeringkan Cangkang Udang (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	49
2. Proses Menyaring Ekstrak dengan Menggunakan Kain Blancu	50
3. Pemanasan Sampel yang telah ditambahkan dengan Gum Arab dan Putih Telur	51
4. Sampel yang Akan dispray Drying	52
5. Proses Spray Dryer pada Sampel	53