

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	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.....	2
1.4 Tujuan	2
1.5 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Udang Vannamei	3
2.1.1 Klasifikasi Udang Vannamei	3
2.1.2 Morfologi Udang Vannamei	4
2.1.3 Komposisi Kimia Kulit Udang Vannamei.....	4
2.2 Flavor	5
2.3 Dekstrin.....	6
2.4 Sukrosa.....	6
2.5 Parameter Mutu Flavor	7
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....	8

3.1 Kerangka Konseptual.....	8
3.2 Hipotesis Penelitian.....	10
IV METODOLOGI.....	12
4.1 Waktu dan Tempat	12
4.2 Materi Kajian	12
4.3 Metode Kajian.....	12
4.4 Prosedur Kerja	13
4.4.1 Pembuatan Ekstrak Hasil Samping Udang.....	13
4.4.2 Analisis Kadar Air	14
4.4.3 Analisis Kadar Protein.....	14
4.4.4 Analisis <i>Water Soluble Index</i> (WSI)	15
4.4.5 Uji Organoleptik.....	16
4.5 Parameter Pengkajian.....	16
4.6 Analisis Data.....	16
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
5.1 Hasil	19
5.1.1 Kadar Air	19
5.1.2 Kadar Protein	20
5.1.3 Kelarutan.....	20
5.1.4 Uji Organoleptik	21
5.2 Pembahasan.....	21
VI KESIMPULAN.....	28
6.1 Kesimpulan	28
6.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN.....	35

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Nilai Kadar Air.....	19
2. Nilai Kadar Protein	20
3. Nilai Kelarutan dalam Air.....	21
4. Nilai Organoleptik.....	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Morfologi Udang Vannamei (<i>LitopenaeusVannamei</i>).....	3
2. Kerangka Konsep Penelitian.....	11
3. Diagram Alir Penelitian	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses Pengeringan Hasil Samping Udang	35
2. Proses Pembuatan Ekstraksi Hasil Samping Udang	35
3. Hasil Ekstraksi Udang.....	36
4. B290 Buchi Spray Dryer Germany	36