

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Judul .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.3 Rumusan Masalah .....	3
1.4 Tujuan .....	3
1.5 Manfaat .....	3
<b>II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1 Ikan Bandeng ( <i>Chanos chanos</i> ).....	4
2.1.1 Morfologi dan Klasifikasi .....	4
2.1.2 Kandungan Gizi .....	5
2.2 Protein .....	5
2.3 Isolat Protein Ikan .....	8
2.4 <i>pH-Shift</i> .....	9
2.5 Pembentukan Gel .....	11
2.6 Penyimpanan Beku .....	12
<b>III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>14</b>
3.1 Kerangka Konseptual.....	14
3.2 Hipotesis .....	17
<b>IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>18</b>
4.1 Tempat dan Waktu .....	18

4.2	Materi Penelitian .....	18
4.2.1	Alat Penelitian.....	18
4.2.2	Bahan Penelitian.....	18
4.3	Metode Penelitian .....	18
4.3.1	Rancangan Penelitian .....	18
4.3.2	Variabel Penelitian .....	19
4.4	Prosedur Kerja .....	19
4.4.1	Uji Tingkat Kesegaran Ikan .....	19
4.4.2	Pembuatan Isolat Protein .....	20
4.4.3	Pembuatan Gel .....	20
4.4.4	Prosedur Uji .....	21
4.4.4.1	<i>Expressive Moisture</i> .....	21
4.4.4.2	<i>Folding Test</i> .....	21
4.4.4.3	<i>Water Holding Capacity (WHC)</i> .....	21
4.4.4.4	<i>Oil Binding Capacity (OBC)</i> .....	22
4.4.4.5	Susut Bobot ( <i>Weight loss</i> ) .....	22
4.4.4.6	pH .....	22
4.4.4.7	Rendemen .....	22
4.5	Parameter Penelitian .....	23
4.6	Analisis Data .....	23
V	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
5.1	Hasil Penelitian .....	25
5.2	Pembahasan .....	29
VI	PENUTUP .....	33
	DAFTAR PUSTAKA .....	34
	LAMPIRAN .....	38