

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan .....	4
1.4 Manfaat.....	4
<b>II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Ikan Patin ( <i>Pangasius pangasius</i> ) .....	5
2.2 Kandungan Gizi Ikan Patin ( <i>Pangasius pangasius</i> ) .....	6
2.3 Isolat Protein Ikan.....	8
2.4 Metode pH-Shift.....	8
2.5 Penyimpanan Beku .....	10
2.6 Kekuatan Gel .....	11
<b>III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>14</b>
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian .....	14
3.2 Hipotesis Penelitian .....	17
<b>IV METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>18</b>
4.1 Tempat dan Waktu .....	18
4.2 Materi Penelitian.....	18
4.2.1 Peralatan Penelitian .....	18
4.2.2 Bahan Penelitian.....	19
4.3 Metode Penelitian .....	19
4.3.1 Rancangan Penelitian .....	19

4.3.2 Variabel Penelitian .....	20
4.3.3 Prosedur Kerja.....	20
1. Persiapan Alat dan Bahan .....	20
2. Proses pembuatan Isolat Protein Ikan Patin Menggunakan Metode pH- <i>Shift</i> Selama Penyimpanan Beku.....	21
4.4 Pengujian.....	22
4.4.1 <i>Gel Strength</i> .....	22
1. Preparasi Pembuatan Gel .....	22
2. Pengujian Kekuatan Gel .....	23
a. <i>Folding Test</i> (Uji Lipat).....	23
b. <i>Expressive Moisture</i> .....	23
4.4.2 <i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	24
4.4.3 <i>Oil Binding Capacity</i> (OBC).....	24
4.4.4 Rendemen.....	25
4.4.5 Derajat Keasaman (pH).....	25
4.4.6 Organoleptik Bahan Baku .....	25
4.4.7 Susut Bobot .....	26
4.5 Parameter Pengamatan.....	26
4.6 Analisis Data .....	27
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
5.1 Hasil Penelitian .....	28
5.1.1 Hasil Uji <i>Expressive Moisture</i> .....	29
5.1.2 Hasil Uji <i>Water Holding Capacity</i> (WHC) .....	30
5.1.3 Hasil Uji <i>Oil Binding Capacity</i> (OBC) .....	30
5.1.4 Hasil Uji Susut Bobot .....	31
5.1.5 Hasil Uji <i>Folding Test</i> .....	32
5.1.6 Hasil Uji pH .....	32
5.1.7 Hasil Uji Rendemen .....	33
5.2 Pembahasan.....	33
VI SIMPULAN DAN SARAN .....	42
6.1 Simpulan .....	42
6.2 Saran .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	51

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Kimia Ikan Patin Per 100 gram ( <i>Pangasius pangasius</i> ).....	7
2. Hasil Uji <i>Expressive Moisture</i> , WHC, OBC dan Susut Bobot Gel Isolat Protein Ikan Patin ( <i>Pangasius pangasius</i> ).....	28
3. Hasil Uji pH Gel Isolat Protein Ikan Patin ( <i>Pangasius pangasius</i> ).....	29
4. Hasil Rendemen Gel Isolat Protein Ikan Patin ( <i>Pangasius pangasius</i> ).....	29

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Patin ( <i>Pangasius pangasius</i> ).....	5
2. Kerangka Konsep.....	16
3. Diagram Alir Penelitian .....	28

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil Analisis ANOVA Terhadap Nilai WHC, OBC, PH, Susut Bobot dan <i>Expressive Moisture</i> .....	51
2. Hasil Uji Duncan Terhadap Nilai WHC, OBC, pH <i>Expressive moisture</i> dan Susut bobot .....	64
3. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis Folding Test</i> .....	68
4. Lembar Penilaian Uji <i>Folding Test</i> .....	69
5. Lembar SNI Uji Organoleptik Ikan Segar .....	70
6. Dokumentasi Hasil Pelaksanaan Penelitian .....	71