

**DAFTAR ISI**

**Halaman**

RINGKASAN .....	ii
SUMMARY .....	iii
KATA PENGANTAR .....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Manfaat .....	3
II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) .....	4
2.2 Komposisi Kimia Daging Rajungan .....	5
2.3 <i>Second Grade</i> .....	6
2.4 Bakso .....	7
2.5 Proses Pembuatan Bakso .....	7
2.6 Syarat Mutu Gizi Bakso .....	8
2.7 Sensoris Bakso .....	9
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....	11
3.1 Kerangka Konsep Penelitian .....	11
3.2 Hipotesis .....	15
IV METODOLOGI .....	17
4.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	17
4.2 Materi Penelitian .....	17
4.2.1 Bahan Peneliiian .....	17
4.2.2 Peralatan Penelitian .....	17
4.3 Metode Penelitian .....	18
4.3.1 Rancangan Penelitian .....	38
4.3.2 Prosedur Kerja .....	38

## IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

4.4 Pengujian.....	21
4.4.1 Uji Kimia .....	21
4.4.2 Uji Fisik .....	25
4.4.3 Uji Sensoris .....	25
4.4.4 Perhitungan Rendemen.....	25
4.5 Parameter.....	26
4.6 Analisis Data .....	26
V Hasil dan Pembahasan.....	73
5.1 Hasil Penelitian .....	73
5.4.1 Analisis Kimia .....	38
5.4.2 Aanaliss Fisik .....	38
5.4.3 Analisis Sensoris .....	38
5.4.4 Rendemen.....	38
5.2 Pembahasan .....	34
VI Kesimpulan dan Saran.....	44
6.1 Simpulan .....	44
6.2 Saran .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN .....	50

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaan</b>
1. Hasil dan analisis kimia daging rajungan .....	6
2. Syarat Mutu Gizi Bakso Ikan .....	9
3. Formula Penelitian .....	18
4. Hasil Analisis Fisik Bakso Rajungan.....	29
5. Hasil Analisis Kimia Bakso Rajungan.....	30
6. Hasil Uji Sensoris Bakso Rajungan .....	32
7. Hasil Perhitungan Rendemen Bakso Rajungan.....	33

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Rajungan.....	5
2. Kerangka Konsep Penelitian .....	14
3. Diagram Alir Penelitian .....	28
4. Hasil Uji Sensoris .....	32

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil Analisis Statistik Bakso .....	50
2. Dokumentasi Proses Penelitian .....	53