

**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
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat .....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Taksonomi dan Morfologi Ikan Kurisi .....	4
2.2 Kandungan Gizi Ikan Kurisi.....	5
2.3 Sifat Fungsional Protein Ikan.....	6
2.4 Surimi.....	7
2.5 Siomay Ikan.....	9
2.6 Kappa Karagenan.....	10
2.7 Bahan Tambahan Siomay Ikan.....	12
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....	15
3.1. Kerangka Konseptual Penelitian.....	15
3.2. Hipotesis.....	17

IV METODOLOGI PENELITIAN.....	18
4.1 Tempat dan Waktu.....	18
4.2 Materi Penelitian.....	18
4.3 Metode Penelitian.....	19
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	20
4.3.2 Prosedur Kerja.....	21
4.3.3 Variabel Penelitian.....	30
4.4 Parameter Penelitiann.....	30
4.4.1 Parameter Utama.....	30
4.4.2 Parameter Pendukung.....	31
4.5 Analisis Data.....	31
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
5.1 Hasil.....	33
5.1.1 Uji Kekuatan Gel.....	33
5.1.2 Uji Daya Ikat Air.....	37
5.1.3 Uji Kandungan Proksimat.....	38
5.1.4 Uji Organoleptik.....	40
5.2 Pembahasan.....	42
VI SIMPULAN DAN SARAN.....	48
6.1 Simpulan.....	48
6.2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	55

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Kandungan Gizi Ikan Kurisi.....	5
2. Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Kurisi dengan Ikan Lain.....	6
3. Persyaratan Mutu Siomay Ikan.....	10
4. Formulasi Bahan Siomay Ikan.....	24
5. Tingkat Kualitas Sensori Siomay Ikan.....	25
6. Nilai Parameter Tekstur Siomay Ikan Kurisi.....	34
7. Rata- Rata Nilai Kadar Air dan Protein dalam Siomay Ikan.....	39
8. Rata- Rata Nilai Organoleptik Siomay Ikan Kurisi.....	41

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Kurisi ( <i>Nemipterus nematophorus</i> ).....	5
2. Struktur Molekul Kappa Karagenan.....	11
3. Diagram Kerangka Konseptual.....	17
4. Denah Pengacakan Perlakuan.....	21
5. Diagram Skematis Parameter Tekstur Pada Pengujian TA.....	27
6. Diagram Alir Penelitian.....	32
7. Diagram Rata- Rata Nilai Daya Ikat Air Siomay Ikan Kurisi.....	38

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Sifat-Sifat Karagenan.....	55
2. Alat- Alat Analisis Data.....	56
3. Bahan- Bahan Analisis Data.....	57
4. Hasil Anova Parameter Tekstur <i>Hardness</i> .....	58
5. Hasil Anova Parameter Tekstur <i>Springiness</i> .....	59
6. Hasil Anova Parameter Tekstur <i>Cohesiveness</i> .....	60
7. Hasil Anova Parameter Tekstur <i>Gumminess</i> .....	61
8. Hasil Anova Parameter Tekstur <i>Chewiness</i> .....	62
9. Hasil Anova Parameter Tekstur <i>Resilience</i> .....	63
10. Hasil Uji ANOVA Daya Ikat Air.....	64
11. Hasil Uji ANOVA Kandungan Proksimat.....	65
12. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Kenampakan Produk.....	66
13. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Aroma Produk.....	67
14. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Rasa Produk.....	68
15. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Tekstur Produk.....	69
16. Dokumentasi Pembuatan Surimi Ikan Kurisi.....	70
17. Dokumentasi Pembuatan Siomay Ikan Kurisi.....	72
18. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	74
19. Dokumentasi Uji Daya Ikat Air.....	75
20. Dokumentasi Uji Kadar Air.....	77