

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iii
SUMMARY	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMA KASIH	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
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
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Manyung (<i>Arius thalassinus</i>)	4
2.1.2 Kandungan Gizi Ikan manyung (<i>Arius thalassinus</i>).....	5
2.2 Isolat Protein Ikan.....	5
2.2.1 Metode pH – <i>shift</i>	6
2.3 Penyimpanan Beku.....	7
2.4 Pengaruh Pembekuan Terhadap Kualitas Gel Protein.....	8
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....	10
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	10
3.2 Hipotesis Penelitian.....	13
IV METODOLOGI.....	14

4.1 Waktu dan Tempat.....	14
4.2 Materi penelitian.....	14
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	14
4.2.2 Bahan Penelitian.....	14
4.3 Metode Penelitian.....	15
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	15
4.3.2 Variabel Penelitian.....	15
4.3.3 Prosedur Kerja.....	15
1. Persiapan Alat dan Bahan.....	15
2. Pembuatan Isolat Protein ikan manyung (<i>Arius thalassinus</i>).....	16
4.4 Pengujian.....	17
4.4.1 Kekuatan Gel (<i>Gel Strength</i>).....	18
4.4.2 <i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	19
4.4.3 <i>Oil Binding Capacity</i> (OBC).....	20
4.4.4 Rendamen (<i>Yield</i>).....	20
4.4.5 Derajat Keasaman (pH).....	20
4.4.6 Uji Organoleptik Bahan Baku.....	21
4.5 Parameter Pengamatan.....	21
4.6 Analisis Data.....	21
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
5.1 Hasil Penelitian.....	23
5.1.1 Hasil Uji <i>Expressive Moisture</i>	24
5.1.2 Hasil Uji <i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	25
5.1.3 Hasil Uji <i>Oil Binding Capacity</i> (OBC).....	25
5.1.4 Hasil Uji Susut Bobot.....	26
5.1.5 Hasil Uji <i>Folding Test</i>	26
5.1.6 Hasil Uji Ph.....	27
5.1.7 Redemen.....	27

5.2 Pembahasan.....	28
VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
6.1 Kesimpulan.....	32
6.2 Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi Ikan Manyung	5
Tabel 2. Hasil Karakteristik Gel Isolat Protein Ikan Manyung	23
Tabel 3. Hasil Uji pH Gel Isolat Protein Ikan Manyung	24
Tabel 4. Hasil Rendemen Gel Isolat Protein Ikan Manyung	24

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Mekanisme Isoelektrik	7
Gambar 2. Kerangka konseptual penelitian.....	12
Gambar 3. Diagram alir penelitian.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
A. Hasil Uji ANOVA <i>Expressive Moisture</i>	36
B. Hasil Uji ANOVA <i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	40
C. Hasil Uji ANOVA <i>Oil Binding Capacity</i> (OBC).....	44
D. Hasil Uji ANOVA Susut Bobot.....	47