

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
UCAPAN TERIMAKASIH .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	4
II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Ikan Mata Besar ( <i>Priacanthus tayanus</i> ) .....	5
2.2 Kamaboko.....	6
2.3 Surimi .....	7
2.4 Isolat Protein.....	8
2.5 Kualitas Kamaboko Surimi dan Isolat Protein terhadap Rendemen dan Karakteristik Fisika Kimia.....	9
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....	12
3.1 Hipotesis Penelitian .....	15
IV METODOLOGI PENELITIAN.....	17
4.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	17
4.2 Materi Penelitian.....	17
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	17
4.2.2 Bahan Penelitian .....	17
4.3 Metode Penelitian .....	18

4.3.1 Rancangan Penelitian.....	18
4.3.2 Variabel Penelitian .....	19
4.4 Prosedur Penelitian .....	19
4.4.1 Persiapan Tahap Penelitian .....	19
A. Pengambilan Ikan.....	19
B. Pembuatan Surimi .....	19
C. Pembuatan Isolat Protein Asam .....	19
D. Pembuatan Isolat Protein Basa .....	20
E. Pembuatan Kamaboko.....	20
4.5 Pengujian Kamaboko.....	23
4.5.1 Perhitungan Rendemen .....	23
4.5.2 Uji Fisik .....	23
1. <i>Ekspressible Moisture</i> .....	23
2. <i>Water Hoalding Capacity</i> .....	23
3. Uji Lipat.....	24
4.5.3 Uji Kimia.....	24
1. Kadar Protein .....	24
2. Pengukuran pH.....	25
3. TVB-N (Total Voalatile Base).....	25
4.6. Parameter.....	26
4.7 Analisis Data .....	26
V HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
5.1. Hasil Penelitian .....	28
5.1.1 Analisis Tingkat Kesegaran Ikan ( <i>Organoleptik</i> ).....	28
5.1.2 Analisis Fisikokimia, Rendemen Kamaboko Surimi dan Isolat Protein Asam-Basa.....	29
5.2 Pembahasan.....	32
VI SIMPULAN DAN SARAN.....	40
6.1 Simpulan .....	40
6.2 Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA .....	41
LAMPIRAN.....	45