

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Balakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Klasifikasi Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>)	4
2.2 Morfologi Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>)	4
2.3 Kandungan gizi Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>)	6
2.4 Kemunduran mutu daging rajungan.....	6
2.5 Flavor	7
2.6 Maltodekstrin	9
2.7 Flavor Rajungan.....	9
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	11
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	11

3.2 Hipotesis Penelitian	13
IV METODOLOGI	15
4.1 Waktu dan Tempat	15
4.2 Materi Penelitian	15
4.2.1 Bahan Penelitian.....	15
4.2.2 Peralatan Penelitian	15
4.3 Metode Penelitian	16
4.3.1 Rancangan Penelitian	16
4.4 Prosedur Kerja	16
4.4.1 Pembuatan Ekstrak Daging Hasil Samping Rajungan	16
4.4.2 Pengujian Hedonik	17
4.4.3 Pengujian <i>Water Solubility Index</i> (WSI)	18
4.4.4 Perhitungan Rendemen	18
4.4.5 Pengujian Kadar Air	19
4.4.6 Pengujian Kadar Protein	19
4.5 Parameter Penelitian	20
4.5.1 Parameter Utama	20
4.5.2 Parameter Pendukung	20
4.6 Analisis Data	20
V HASIL DAN PEMBAHASAN	23
5.1 Hasil	23
5.1.1 Nilai Hedonik	23
5.1.2 Kelarutan (<i>Water Solubility Index</i>)	25
5.1.3 Rendemen	26
5.1.4 Kadar Air	27
5.1.5 Kadar Protein	28
5.2 Pembahasan	29
VI KESIMPULAN DAN SARAN	36
6.1 Kesimpulan	36
6.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	41