

**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
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan .....	2
1.4 Manfaat .....	3
<b>II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1 Struktur dan Sifat Fisikokimia Fukosantin. ....	4
2.2 Sumber Fukosantin. ....	4
2.3 Sifat Fungsional Fukosantin .....	6
2.3.1 Fukosantin sebagai Pewarna Alami.....	6
2.3.2 Fukosantin Sebagai Antioksidan .....	7
2.4 Sosis Ikan Lele .....	7
<b>III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>10</b>
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	10
3.2 Hipotesis Penelitian .....	13
<b>IV METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>14</b>
4.1 Tempat dan Waktu.....	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
4.3.2 Parameter Pengamatan .....	16
4.3.4 Prosedur Penelitian .....	16
a. Pembuatan Sosis Ikan Lele .....	16
4.4 Pengujian Sosis Ikan Lele .....	17
4.4.1 Uji Hedonik .....	17
4.4.2 Uji Intensitas Warna .....	18
4.4.3 Uji pH .....	18
4.4.4 Uji Nilai Peroksida .....	18
4.5 Analisis Data .....	19
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
5.1 Hasil Penelitian .....	22
5.1.1 Nilai Intensitas Warna.....	22
a. Intensitas Kecerahan ( <i>Lightness</i> ).....	23
b. Intensitas Warna Merah ( <i>Redness</i> ) .....	23
c. Intensitas Warna Kuning ( <i>Yellowing</i> ).....	24
d. °HUE .....	26
5.1.2 Nilai Peroksida .....	27
5.1.3 Nilai pH .....	28
5.1.4 Uji Hedonik .....	29
5.2. Pembahasan .....	30
5.2.1 Nilai Intensitas Warna.....	30
5.1.2 Nilai Peroksida .....	33
5.1.3 Nilai pH .....	34
5.1.4 Uji Hedonik .....	35
VI SIMPULAN DAN SARAN .....	36
6.1 Simpulan .....	36
6.2 Saran .....	36
DAFTAR PUSTAKA .....	37
LAMPIRAN .....	43