

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
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 Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	4
1.4 Manfaat .....	4
II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) .....	5
2.2 Klasifikasi dan Morfologi Rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) .....	5
2.3 Komposisi Kimia Daging Rajungan .....	6
2.4 Limbah Rajungan .....	7
2.5 Flavor .....	8
2.6 Dekstrin .....	9
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....	12
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian .....	12
3.2 Hipotesis .....	13

IV METODOLOGI .....	15
4.1 Waktu dan Tempat .....	15
4.2 Materi Penelitian .....	15
4.2.1 Peralatan Penelitian .....	15
4.2.2 Bahan Penelitian .....	15
4.3 Metode Penelitian .....	16
4.3.1 Rancangan Penelitian .....	16
4.4 Prosedur Kerja .....	16
4.4.1 Pembuatan <i>Water Soluble</i> Ekstrak Air Rebusan Rajungan .....	16
4.4.2 Uji Kelarutan.....	17
4.4.3 Uji Hedonik .....	17
4.4.4 Uji Kadar Air .....	18
4.4.5 Uji Kadar Protein .....	19
4.5 Parameter Pengamatan .....	20
4.6 Analisis Data .....	20
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
5.1 Hasil.....	22
5.1.1 Nilai Hedonik .....	22
5.1.2 Nilai Kelarutan ( <i>Water Soluble Indeks</i> ) .....	23
5.1.3 Nilai Kadar Protein .....	24
5.1.4 Nilai Kadar Air .....	25
5.2 Pembahasan .....	26
VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	33
6.1 Kesimpulan .....	33
6.2 Saran .....	33
DAFTAR PUSTAKA .....	34
LAMPIRAN.....	40

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Rajungan .....	7
2. Nilai Rata-rata Hedonik Flavour dari Air Rebusan Rajungan .....	23
3. Nilai Rata-rata Kelarutan dalam Air Bubuk Flavor .....	24
4. Nilai Rata-rata Kadar Protein Bubuk Flavor dari Air Rebusan Rajungan .....	25
5. Nilai Rata-rata Kadar air Bubuk Flavor dari Air Rebusan Rajungan .....	26

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Rajungan ( <i>Portunus pelagicus</i> ) .....	6
2. Bagan Kerangka Konsep Penelitian .....	14
3. Diagram Alir Penelitian .....	21

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil Anova Kadar Air, Kelarutan dan Kadar Protein .....	40
2. Hasil Analisis Kruskal-Wallis Uji Hedonik .....	43
3. Lembar Penilaian Uji Hedonik .....	45
4. Dokumentasi Proses Penelitian .....	46