

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Udang Putih (<i>Penaeus indicus</i>).....	4
2.1.1. Klasifikasi dan Morfologi Udang Putih	4
2.1.2. Habitat	5
2.1.3. Kandungan Hasil Samping Udang Putih.....	5
2.2 <i>Emulsifier</i>	6
2.2.1. Tepung Jagung	6
2.3 <i>Flavor</i>	7
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	9
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	9
3.2 Hipotesis Penelitian	12

IV METODOLOGI.....	13
4.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	13
4.2 Materi Penelitian.....	13
4.2.1. Bahan Penelitian.....	13
4.2.2. Peralatan Penelitian.....	13
4.3 Metode Penelitian.....	14
4.3.1. Rancangan Penelitian.....	14
4.3.2. Variabel Penelitian.....	15
4.4 Parameter.....	19
4.5 Analisis Data.....	19
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
5.1 Hasil.....	21
5.1.1 Kadar Protein.....	21
5.1.2 Kadar Lemak.....	22
5.1.3 Kadar Air.....	24
5.1.4 Nilai Rendemen.....	25
5.1.5 Tingkat Kelarutan (<i>Water Soluble Indeks</i>).....	26
5.2 Pembahasan.....	27
VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
6.1 Kesimpulan.....	32
6.2 Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
2.1	Standar Nutrisi <i>Flavor Seafood</i> dalam Produk Ekstruder.....	8
5.1	Rata-rata Kadar Protein <i>Flavor</i> Pasta dari Hasil Samping Udang Putih ...	20
5.2	Rata-rata Kadar Lemak <i>Flavor</i> Pasta dari Hasil Samping Udang Putih....	22
5.3	Rata-rata Kadar Air <i>Flavor</i> Pasta dari Hasil Samping Udang Putih.....	23
5.4	Rata-rata Rendemen <i>Flavor</i> Pasta dari Hasil Samping Udang Putih.....	24
5.5	Rata-rata Kelarutan <i>Flavor</i> Pasta dari Hasil Samping Udang Putih.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Udang Putih.....	4
2. Kerangka Konsep.....	11
3. Diagram Alur Penelitian	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Analisis Uji Kadar Protein.....	35
2. Hasil Analisis Uji Kadar Lemak	36
3. Hasil Analisis Uji Kadar Air	37
4. Hasil Analisis Uji Rendemen	38
5. Hasil Analisis Uji Tingkat kelarutan.....	39