

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN.....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	3
<b>II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1 Ikan Kurisi ( <i>Nemipterus nematophorus</i> ) .....	4
2.1.1. Klasifikasi Ikan Kurisi ( <i>Nemipterus nematophorus</i> ) .....	4
2.1.2. Morfologi Ikan Kurisi ( <i>Nemipterus nematophorus</i> ).....	4
2.2 Surimi .....	5
2.2.1. Bahan Tambahan .....	6
2.3 <i>Egg White Powder</i> .....	7
<b>III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>8</b>
3.1 Kerangka Konseptual .....	8
3.2 Hipotesis Penelitian.....	10

IV	METODOLOGI PENELITIAN .....	11
4.1	Tempat dan Waktu .....	11
4.2	Materi Penelitian .....	11
4.2.1	Peralatan Penelitian .....	11
4.2.2	Bahan Penelitian.....	11
4.3	Metode Penelitian.....	12
4.3.1	Rancangan Penelitian.....	12
4.3.2	Variable Penelitian .....	12
4.3.3	Prosedur Kerja.....	13
4.3.4	Uji Sensori.....	17
4.3.5	Perhitungan Rendemen .....	18
4.3.6	Parameter .....	18
4.3.7	Analisis Data.....	18
V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
5.1	Hasil Penelitian.....	20
5.1.1	Karakteristik Fisik.....	20
5.1.2	Karakteristik Kimia.....	21
5.1.3	Karakteristik Sensori.....	22
5.2	Pembahasan.....	24
VI	SIMPULAN DAN SARAN .....	29
6.1	Simpulan .....	29
6.2	Saran .....	29
	DAFTAR PUSTAKA .....	30
	LAMPIRAN .....	34

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Kurisi ( <i>Nemipterus nematophorus</i> ).....	5
2. Kerangka Konseptual Penelitian.....	9
3. Diagram alir penelitian.....	19
4. Rerata Nilai Sensori Uji Gigit Surimi Ikan Kurisi dengan Penambahan <i>Egg White Powder</i> .....	22
5. Rerata Nilai Sensori Uji Lipat Surimi Ikan Kurisi dengan Penambahan <i>Egg White Powder</i> .....	23

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Syarat Mutu dan Keamanan Surimi.....	6
2. Nilai Rendemen Surimi Ikan Kurisi ( <i>Nemipterus nematophorus</i> ) .....	20
3. Nilai Analisis Kimia Surimi Ikan Kurisi ( <i>Nemipterus nematophorus</i> ).....	21

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Lembar Penilaian Sensori Surimi Sesuai SNI 2732.6:2009 .....	34
2. Lembar Penilaian Uji Lipat SNI 2732.6:2009 .....	35
3. Perhitungan Rendemen.....	36
4. Hasil Kadar Air dan Uji kadar Protein .....	37
5. Hasil Sensori Uji Gigit dan Uji Lipat.....	39
6. Data dan Hasil ANOVA Uji Kadar Air .....	40
7. Data dan Hasil ANOVA Uji Kadar Protein.....	42
8. Hasil Analisis Sensori Uji Gigit.....	44
9. Hasil Analisis Sensori Uji Lipat .....	45
10. Proses Pembuatan Surimi .....	46