

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	3
II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Ikan Lele ( <i>Clarias</i> sp.) .....	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi .....	4
2.2 Komposisi Ikan Lele .....	5
2.3 Kesegaran Ikan .....	6
2.4 Surimi .....	7
2.5 Surimi Ikan Lele .....	7
2.6 Karakteristik Surimi Ikan Lele .....	8
2.7 Mekanisme Pembentukan Gel .....	9
2.8 Gelatin .....	10

III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....	12
3.1 Kerangka konseptual .....	13
3.2 Hipotesis .....	15
IV METODELOGI PENELITIAN .....	16
4.1 Waktu dan Tempat .....	16
4.2 Materi Penelitian .....	16
4.2.1 Peralatan Penelitian .....	16
4.2.2 Bahan Penelitian .....	16
4.3 Metode Penelitian .....	17
4.2.1 Rancangan Penelitian .....	17
4.2.2 Variabel Penelitian .....	18
4.2.3 Prosedur Kerja .....	18
A. Pembuatan Surimi Ikan Lele ( <i>Clarias</i> sp.) .....	18
B. Karakteristik Surimi Ikan Lele .....	19
1. Rendemen Berat Daging .....	19
2. Kekuatan Gel .....	20
3. Daya Ikat Air ( <i>Water Holding Capacity</i> ) .....	20
4. Protein .....	21
5. Pengujian Hedonik .....	21
4.4 Parameter Pengamatan .....	22
4.5 Analisis Data .....	22
V HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
5.1 Hasil .....	25
5.1.1 Uji Rendemen .....	25
5.1.2 Uji Kekuatan Gel .....	26
5.1.3 Uji Daya Ikat Air .....	27
5.1.4 Uji Protein .....	28
5.1.5 Uji Hedonik .....	29
5.2 Pembahasan .....	29
VI SIMPULAN DAN SARAN .....	34
6.1 Simpulan .....	34
6.2 Saran .....	34

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

DAFTAR PUSTAKA .....	35
LAMPIRAN .....	41

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Lele ( <i>Clarias</i> sp.) .....	5
2. Bagan Kerangka Konseptual Penelitian .....	14
3. Mekanisme Pembentukan Gel Gelatin.....	9
4. Diagram Alir Penelitian .....	24

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Protein Ikan Secara Umum .....	5
2. Komposisi Gizi Ikan Lele .....	6
3. Sensori Kesegaran Ikan .....	6
4. Persyaratan Karakteristik Surimi .....	9
5. Hasil Rendemen .....	25
6. Hasil Uji Kekuatan Gel ( <i>Gel Strength</i> ) .....	26
7. Hasil Uji Daya Ikat Air .....	27
8. Hasil Uji Kadar Protein .....	28
9. Hasil Uji Hedonik .....	29

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil Rendemen .....	41
2. Hasil Uji ANOVA Kekuatan Gel ( <i>Gel Strength</i> ) .....	42
3. Hasil Uji ANOVA Daya Ikat Air .....	43
4. Hasil Uji ANOVA Protein .....	44
5. Hasil Uji Kruskal-Wallis Hedonik .....	45
6. Lembar Penilaian Uji Hedonik .....	46
7. Proses Pembuatan surimi .....	47