

DAFTAR ISI

	Halaman
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 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kerang Hijau	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Kerang Hijau.....	4
2.1.2 Habitat ikan kurisi	5
2.2 Kandungan gizi ikan kurisi.....	7
2.3 <i>Emulsifier</i>	8
2.4 Tepung Jagung	9
2.5 <i>Flavor</i>	9
2.6 Mekanisme Pembentukan Pasta	10
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	11
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	11
3.2 Hipotesis Penelitian.....	14

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.....	16
4.3 Metode Penelitian.....	16
4.3.1 Rancangan Penelitian	16
4.3.2 Variabel Penelitian	16
4.3.3 Prosedur Kerja.....	17
A. Pembuatan Ekstrak Cangkang Kerang Hijau	17
B. Pembuatan Pasta <i>flavor</i> Cangkang Kerang Hijau.....	17
C. Uji Proksimat	18
4.4 Parameter.....	22
4.5 Analisis Data	22
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
5.1 Hasil Penelitian.....	24
5.1.1 Rendemen <i>flavor</i> Kerang Hijau.....	24
5.1.2 Kadar Protein.....	25
5.1.3 Kadar Lemak	26
5.1.4 Kadar Air.....	27
5.1.5 Daya Larut Air	27
5.1.6 <i>Volatile Reducing Substance</i> (VRS)	28
5.1.7 Derajat Keasaman (pH).....	29
5.2 Pembahasan	30
VI KESIMPULAN DAN SARAN	34
6.1 Kesimpulan.....	34
6.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Cangkang Kerang Hijau (<i>Perna viridis</i>).....	6
2. Hasil Rendemen <i>flavor</i> Pasta Kerang Hijau	24
3. Kadar Protein <i>flavor</i> Pasta Kerang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Jagung yang Berbeda	25
4. Kadar Lemak <i>flavor</i> Pasta Kerang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Jagung yang Berbeda	26
5. Kadar Air <i>flavor</i> Pasta Kerang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Jagung yang Berbeda	27
6. Daya Larut Air <i>flavor</i> Pasta Kerang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Jagung yang Berbeda	28
7. Kadar <i>Volatile Reducing Substance Flavor</i> Pasta Kerang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Jagung yang Berbeda.....	28
8. Kadar pH <i>Flavor</i> Pasta Kerang Hijau dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Jagung yang Berbeda	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Kerangka Konseptual Penelitian.....	13
2. Diagram Alur Penelitian	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Uji ANOVA Protein	39
2. Hasil Uji ANOVA Lemak.....	40
3. Hasil Uji ANOVA Kadar Air.....	41
4. Hasil Uji ANOVA Daya Larut Air	42
5. Hasil Uji ANOVA VRS	43
6. Hasil Uji ANOVA pH.....	44
7. Pembuatan <i>flavor</i> kerang hijau.....	45