

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	iv
SUMMARY.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kerangka Ikan.....	4
2.2 Hidrolisat Protein.....	4
2.3 Metode Hidrolisis Termal.....	5
2.4 Evaluasi Hidrolisat Protein.....	5
2.4.1 Derajat Hidrolisis.....	6
2.4.2 Analisis Proksimat.....	6
2.4.3 Evaluasi Sensori.....	6
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	7
3.1 Waktu dan Tempat.....	7
3.2 Metode Kerja.....	7
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	7
3.3.1 Data Primer.....	7
3.3.2 Data Sekunder.....	9

IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1	Gambaran Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	10
4.1.1	Letak Geografis.....	10
4.1.2	<i>Faculty of Fisheries</i> , Kasetsart University.....	10
4.1.3	Department of Fishery Products	11
4.1.4	Fasilitas dan Insfrastruktur.....	11
4.2	Persiapan Bahan Baku.....	13
4.2.1	Penerimaan Bahan Baku	13
4.2.2	<i>Thawing</i> dan Pencucian	13
4.3	Analisis Kadar Proksimat Bahan Baku Kerangka Ikan.....	14
4.3.1	Analisis Kadar Protein	14
4.3.2	Analisis Kadar Lemak.....	18
4.3.3	Analisis Kadar Air	20
4.3.4	Analisis Kadar Abu.....	22
4.4	Proses Pembuatan Hidrolisat Protein Kerangka Ikan.....	24
4.4.1	Penimbangan.....	24
4.4.2	Pemanasan.....	24
4.4.3	Hidrolisis Termal	24
4.4.4	Penyaringan.....	26
4.4.5	Pemisahan Lemak	26
4.4.6	Sterilisasi Hidrolisat.....	27
4.4.7	Penyimpanan.....	27
4.5	Evaluasi Hidrolisat Protein Kerangka Ikan	28
4.5.1	Analisis Kadar Protein	28
4.5.2	Derajat Hidrolisis (DH).....	29
4.5.3	Analisis Sensori	30
4.6	Hambatan dan Solusi.....	32
V	KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1	Kesimpulan.....	33
5.2	Saran	33
	DAFTAR PUSTAKA.....	34
	LAMPIRAN	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Washing machine</i>	14
2. Ikan dalam <i>washing machine</i>	14
3. Proses pengujian kadar protein dengan metode Kjeldahl.....	17
4. Proses pengujian kadar lemak dengan metode ekstraksi Soxhlet.....	19
5. Proses pengujian kadar air menggunakan metode Thermogravimetri.	21
6. Proses pengujian kadar abu dengan metode pengabuan kering.....	23
7. Proses pemanasan bahan.....	24
8. Bahan <i>pretreatment</i>	25
9. <i>Pressure Cooker</i>	25
10. Penyaringan hidrolisat dengan kain blacu	26
11. Centrifuge TOMY Suprema 21	27
12. Autoclave HIRAYAMA HA300	27
13. Produk hidrolisat protein kerangka ikan.....	31

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil analisis kadar protein.....	16
2. Hasil analisis kadar lemak	18
3. Hasil analisis kadar air.....	20
4. Hasil analisis kadar abu	22
5. Hasil analisis kadar protein produk hidrolisat protein kerangka ikan	28
6. Derajat Hidrolisis Hidrolisat Protein Kerangka Ikan.....	29
7. Hasil evaluasi sensori produk hidrolisat kerangka ikan	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi Praktek Kerja Lapang	39
2. <i>Boom Indrambarya Building dan Pilot Plant</i>	40