

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS	
AKHIR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI	
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Umbi Porang	5
2.1.1 Tepung Umbi Porang	6
2.1.2 Glukomanan	7
2.1.2.1 Karakteristik Glukomanan Umbi Porang	8
2.1.3 Kalsium Oksalat	8
2.2 Bakso Ikan.....	9
2.3 Bahan Pengenyal Produk Pangan.....	10
2.3.1 STPP.....	10
2.3.2 Karagenan	11
2.4 Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	11
2.4.1 Klasifikasi Ikan Nila.....	12
2.5 Tepung Tapioka.....	13

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Bahan dan Alat.....	15
3.2 Prosedur Penelitian	16
3.2.1 Prosedur Penelitian Tahap I	17
3.2.2 Prosedur Penelitian Tahap II.....	17
3.3 Rancangan Penelitian.....	19
3.3.1 Penelitian Tahap II	19
3.4 Prosedur Analisis	20
3.4.1 Analisis Kadar Air (AOAC, 2006).....	20
3.4.2 Analisis Kadar Abu (AOAC, 2006).....	20
3.4.3 Analisis Kadar Lemak (AOAC, 2006).....	21
3.4.4 Analisis Kadar Protein (AOAC, 2006)	21
3.4.5 Tekstur (Hassan <i>et al.</i> , 2017)	22
3.4.6 <i>Skoring</i> (Triana <i>et al.</i> , 2015)	23

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Penelitian Pendahuluan	24
4.2 Penelitian Utama.....	25
4.2.1 Analisis Proksimat	25
4.2.1.1 Kadar Lemak.....	25
4.2.1.2 Kadar Protein.....	27
4.2.1.3 Kadar Air.....	30
4.2.1.4 Kadar Abu	33
4.2.2 Uji Tekstur.....	35
4.2.2.1 <i>Hardness</i>	35
4.2.2.2 <i>Cohesiveness</i>	38
4.2.2.3 <i>Springiness</i> (kekenyalan)	41
4.2.3 Uji <i>skoring</i>	44
4.2.3.1 Kekompakan	44
4.2.3.2 Kekenyalan.....	45
4.2.3.3 Aroma.....	48
4.3 Penentuan Formulasi Bakso Ikan Nila Terbaik.....	50

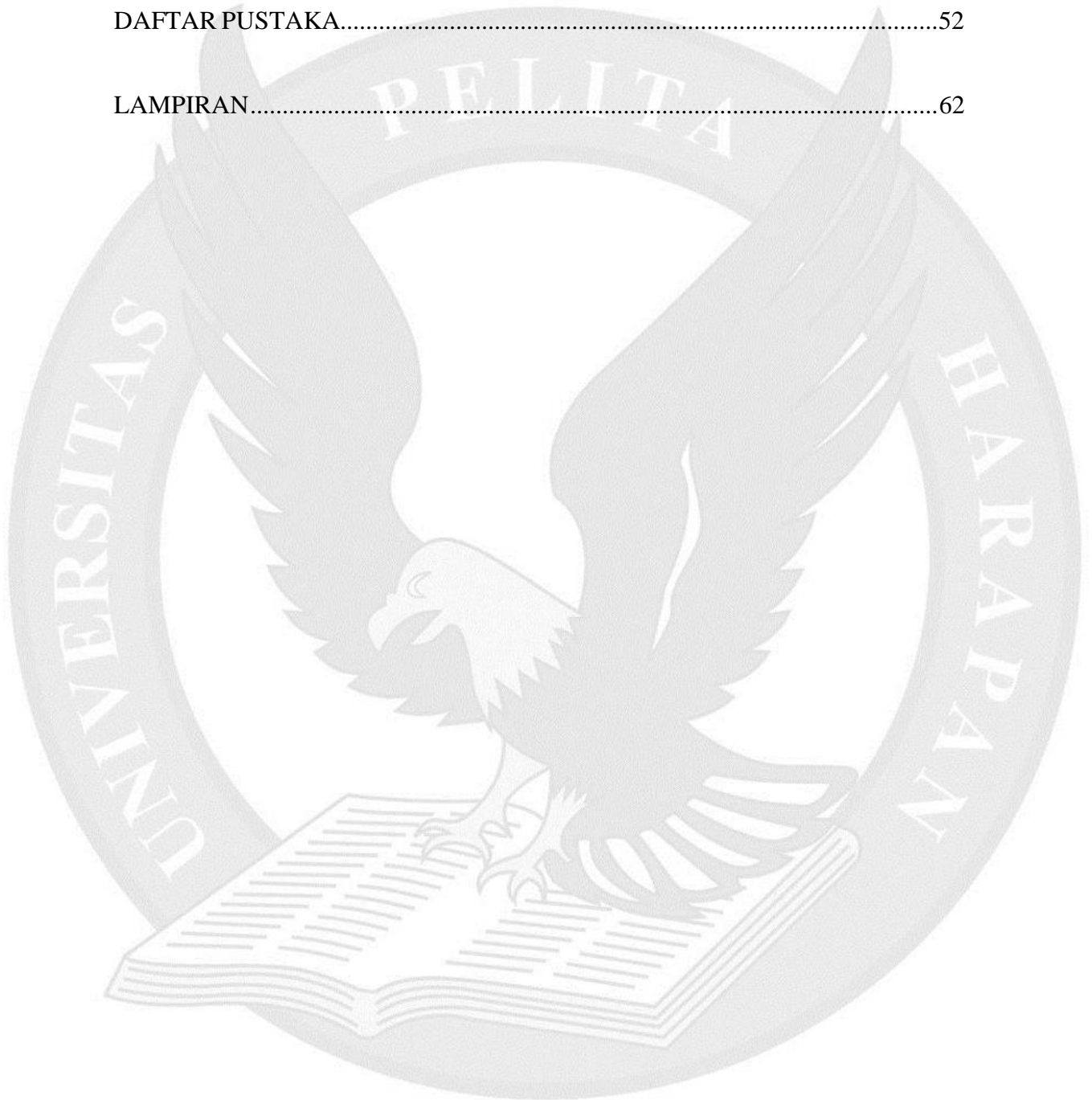
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan51

5.2 Saran51

DAFTAR PUSTAKA.....52

LAMPIRAN.....62



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Umbi Porang (<i>Amorphophallus muelleri</i> Blume)	6
Gambar 2. 2 Struktur Kimia Glukomanan	8
Gambar 2. 3 Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	11
Gambar 3. 1 Diagram alir prosedur penelitian.....	16
Gambar 3. 2 Diagram alir prosedur ekstrak glukomanan umbi porang	17
Gambar 3. 3 Diagram alir pembuatan bakso ikan dengan rasio tepung paioka dan glukomanan umbi porang	18
Gambar 4. 1 Kadar lemak perbandingan rasio tepung tapioka dan glukomanan	27
Gambar 4. 2 Perbandingan rata-rata kadar protein rasio tepung tapioka dan ekstrak glukomanan.....	28
Gambar 4. 3 Kadar protein perbandingan rasio tepung tapioka dan glukomanan	30
Gambar 4. 4 Perbandingan rata-rata kadar air rasio tepung tapioka dan ekstrak glukomanan	32
Gambar 4. 5 Kadar air perbandingan rasio tepung tapioka dan glukomanan	34
Gambar 4. 6 Kadar abu perbandingan rasio tepung tapioka dan glukomanan.....	36
Gambar 4. 7 Perbandingan uji tekstur rata-rata nilai <i>hardness</i> rasio tepung tapioka dan ekstrak glukomanan	38
Gambar 4. 8 Perbandingan uji tekstur rata-rata nilai <i>hardness</i> rasio tepung tapioka dan glukomanan komersil.....	38
Gambar 4. 9 Perbandingan uji tekstur rata-rata nilai <i>hardness</i> rasio tepung tapioka dan glukomanan	40
Gambar 4. 10 Perbandingan uji tekstur nilai <i>cohesiveness</i> rasio tepung tapioka dan ekstrak glukomanan	41
Gambar 4. 11 Perbandingan uji tekstur nilai <i>cohesiveness</i> rasio tepung tapioka dan glukomanan.....	43
Gambar 4. 12 Perbandingan uji tekstur nilai <i>springiness</i> rasio tepung tapioka dan ekstrak glukomanan.....	44
Gambar 4. 13 Perbandingan uji tekstur nilai <i>springiness</i> rasio tepung tapioka dan glukomanan	46
Gambar 4. 14 Perbandingan uji <i>skoring</i> nilai kekompakan rasio tepung tapioka dan glukomanan.....	50
Gambar 4. 15 Perbandingan uji <i>skoring</i> nilai kekenyalan rasio tepung tapioka dan ekstrak glukomanan.....	51
Gambar 4. 16 Perbandingan uji <i>skoring</i> nilai kekenyalan rasio tepung tapioka dan glukomanan komersil	52
Gambar 4. 17 Perbandingan uji <i>skoring</i> nilai kekenyalan rasio tepung tapioka dan glukomanan	53
Gambar 4. 18 Perbandingan uji <i>skoring</i> nilai aroma pada rasio tepung tapioka dan glukomanan	55

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Kandungan gizi berbagai jenis ikan nila	13
Tabel 3. 1 Formulasi Bakso Ikan	18
Tabel 3. 2 Desain penelitian pembuatan bakso ikan nila dengan ekstrak glukomanan	20
Tabel 3. 3 Desain penelitian pembuatan bakso ikan nila dengan glukomanan komersil	20
Tabel 3. 4 Skala penilaian uji <i>skoring</i> pada produk bakso ikan nila	23
Tabel 4. 1 Perbandingan hasil analisis tepung porang dengan SNI 7939:2020 ...	25
Tabel 4. 2 Hasil ekstraksi glukomanan umbi porang	25
Tabel 4. 3 Rata-rata kadar lemak bakso ikan nila dengan tepung tapioka dan glukomanan	26
Tabel 4. 4 Rata-rata kadar protein bakso ikan nila dengan tepung tapioka dan glukomanan komersil	29
Tabel 4. 5 Rata-rata kadar air bakso ikan nila dengan tepung tapioka dan glukomanan komersil	33
Tabel 4. 6 Rata-rata kadar abu bakso ikan nila dengan tepung tapioka dan glukomanan	35
Tabel 4. 7 Rata-rata <i>cohesiveness</i> bakso ikan nila dengan tepung tapioka dan glukomanan komersil	42
Tabel 4. 8 Rata-rata nilai <i>springiness</i> (kekenyalan) bakso ikan nila dengan tepung tapioka dan glukomanan komersil	46
Tabel 4. 9 Rata-rata uji <i>skoring</i> kekompakan bakso ikan nila dengan tepung tapioka dan glukomanan	49
Tabel 4. 10 Rata-rata uji <i>skoring</i> aroma bakso ikan nila dengan tepung tapioka dan glukomanan	54

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Perhitungan Uji kadar air, kadar abu, dan kadar kalsium oksalat tepung umbi porang.....	A-1
Lampiran B. Data dan Analisis Kadar Lemak Bakso Ikan Nila.....	B-1
Lampiran C. Data dan Analisis Kadar Protein Bakso Ikan Nila.....	C-1
Lampiran D. Data dan Analisis Kadar Air Bakso Ikan Nila.....	D-1
Lampiran E. Data dan Analisis Kadar Abu Bakso Ikan Nila.....	E-1
Lampiran F. Data dan Analisis Uji Tekstur <i>Hardness</i>	F-1
Lampiran G. Data dan Analisis Uji Tekstur <i>Cohesiveness</i>	G-1
Lampiran H. Data dan Analisis Uji Tekstur <i>Springiness (kekenyalan)</i>	H-1
Lampiran I. Data dan Analisis Uji <i>Skoring</i> Kekompakan.....	I-1
Lampiran J. Data dan Analisis Uji <i>Skoring</i> Kekenyalan.....	J-1
Lampiran K. Data dan Analisis Uji <i>Skoring</i> Aroma.....	K-1
Lampiran L. Hasil Pengujian Serat Pangan Larut Laboratorium SIG.....	L-1
Lampiran M. Dokumentasi Penelitian.....	M-1