

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Bagi Peneliti.....	3
1.4.2 Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Riau .....	4
1.4.3 Bagi Masyarakat .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Ikan Gabus ( <i>Channa striata</i> ).....	5
2.2 Kaldu Bubuk.....	8
2.2.1 Bahan Pembuatan Kaldu Bubuk .....	9
2.3 Uji Organoleptik.....	11
2.3.1 Uji Pembedaan Pasangan ( <i>Paired Comparison</i> ) .....	11
2.3.2 Panelis.....	12
2.4 Analisis Kadar Protein.....	14
2.5 Analisa Rendemen.....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1 Jenis dan Desain Penelitian .....	16
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	16
3.3 Tahapan Penelitian .....	16
3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	16
3.3.2 Penelitian Lanjutan .....	16
3.4 Alat dan Bahan .....	17
3.4.1 Alat.....	17
3.4.2 Bahan .....	17
3.5 Prosedur Penelitian.....	18
3.5.1 Prosedur Pembuatan Kaldu Bubuk Ikan Gabus.....	18
3.5.2 Prosedur Analisis Kadar Protein .....	20
3.6 Rancangan Penelitian .....	22
3.7 Pengolahan dan Analisis Data .....	22
3.7.1 Uji Pembedaan Pasangan.....	22
3.7.2 Analisa Kadar Protein.....	23

3.7.3 Analisa Rendemen .....	23
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
4.1 Deskripsi Produk .....	24
4.2 Uji Sensori .....	24
4.2.1 Warna .....	25
4.2.2 Aroma .....	27
4.2.3 Tekstur .....	27
4.2.4 Rasa .....	28
4.3 Kadar Protein .....	29
4.4 Rendemen .....	30
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>32</b>
5.1 Kesimpulan .....	32
5.2 Saran .....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>33</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>37</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Kandungan Gizi dalam 100 gr Ikan Gabus Segar .....	6
Tabel 2. Kandungan Asam Amino dalam Albumin Ikan Gabus .....	7
Tabel 3. Syarat Mutu Bumbu Penyedap Rasa Sapi (SNI 01- 4273-1996).....	8
Tabel 4. Hasil Penelitian Pendahuluan .....	16
Tabel 5. Rancangan Percobaan .....	22
Tabel 6. Formulasi Bahan Baku Kaldu Bubuk .....	22
Tabel 7. Deskripsi Produk.....	24
Tabel 8. Hasil Uji Pembeda Pasangan .....	25
Tabel 9. Hasil Analisis Kadar Protein Produk .....	29
Tabel 10. Rendemen Produk .....	30

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Gabus ( <i>Channa striata</i> ).....	5
Gambar 2. Prosedur Pembuatan Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus.....	18
Gambar 3. Prosedur Pembuatan Kaldu Bubuk Ikan Gabus .....	19
Gambar 4. Diagram Alir Tahap Destruksi .....	20
Gambar 5. Diagram Alir Tahap Destilasi .....	21
Gambar 6. Diagram Alir Tahap Destilasi .....	21
Gambar 7. Bahan Pembuatan Kaldu Bubuk .....	44
Gambar 8. Proses Presto Ikan Gabus .....	44
Gambar 9. Pengeringan Tepung Daging Ikan Gabus.....	44
Gambar 10. Tepung Daging Ikan Gabus.....	44
Gambar 11. Kaldu Cair Ikan Gabus .....	44
Gambar 12. Pengovenan Kaldu Cair.....	44
Gambar 13. Pengayakan Kaldu Bubuk .....	44
Gambar 14. Kaldu Bubuk Ikan Gabus .....	44
Gambar 15. Menjelaskan Tata Cara Uji Pembedaan Pasangan .....	45
Gambar 16. Panelis Uji Organoleptik .....	45

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden.....	37
Lampiran 2. Formulir Uji Perbedaan Pasangan .....	38
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian.....	39
Lampiran 4. Hasil Uji Perbedaan Pasangan .....	41
Lampiran 5. Hasil Uji Kadar Protein .....	43
Lampiran 6. Dokumentasi.....	44