

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Teknologi Surimi	2
B. Bahan Tambahan	3
BAB II POTENSI PERIKANAN MALUKU	5
A. Morfologi dan Klasifikasi Ikan Kakap Merah	5
A.1. Morfologi Ikan Kakap Merah	5
A.2. Klasifikasi Ikan Kakap Merah	7
B. Morfologi dan Klasifikasi Ikan Tatihi (<i>Thunnus sp.</i>)	7
B.1. Morfologi Ikan Tatihi	7
B.2. Klasifikasi Ikan Tatihi	8
BAB III Morfologi dan Klasifikasi Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	9
A. Morfologi Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	9
B. Klasifikasi Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i>	10
C. Kandungan dan Manfaat Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i>	10
BAB IV SURIMI	12
A. Pembuatan Surimi	12
B. Pembentukan Gel Ikan	14
C. Sifat Fungsional dari Surimi	15
BAB V PROTEIN IKAN	17
A. Protein Daging Ikan	17
B. Protein Sarkoplasma	17

C.	Protein Stroma.....	18
D.	Protein Miofibrillar	18
E.	Sifat Fungsional Protein	19
BAB VI	PROSES PEMBUATAN DAN ANALISA GEL SURIMI.....	21
A.	Proses pembuatan surimi	21
B.	Analisis Daya Pemegangan Air (WHC).....	22
C.	Analisis Kekuatan Gel.....	22
D.	Analisis Protein Larut Garam/ <i>Salt Soluble Protein</i>	22
E.	Analisis Tekstur dan Warna	23
F.	Analisis Uji Lipat (<i>Folding Test</i>)	23
G.	Analisis Uji Gigit	24
BAB VII	PEMBENTUKAN GEL SURIMI DARI PARAMETER	
	YANG DIUJI.....	26
A.	<i>Water Holding Capacity</i> (WHC)	27
B.	Kekuatan Gel.....	29
C.	Protein Larut Garam	32
D.	Tekstur	35
E.	WARNA	36
F.	Uji Lipat	38
G.	Uji Gigit.....	40
	DAFTAR PUSTAKA	42
	BIODATA PENULIS	49