

DAFTAR ISI

BAB	Halaman
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Kegunaan.....	4
1.5 Pendekatan Masalah.....	4
II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ikan Gurame (<i>Osphronemus gouramy</i>).....	8
2.2 Metode Pengukusan	10
2.3 Flavor	11
2.4 Flavor Non Volatil	12
2.5 <i>High Performance Liquid Chromatography</i> (HPLC).....	14
2.6 Uji Organoleptik.....	16
III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.2 Alat dan Bahan Riset.....	18
3.2.1 Alat	18
3.2.2 Bahan	18
3.3 Metode Riset	19
3.4 Prosedur Riset	19
3.4.1 Pengambilan Sampel.....	19
3.4.2 Preparasi Sampel.....	20
3.4.3 Pengemasan.....	21
3.5. Parameter Riset	21
3.5.1 Analisis Profil Asam Amino	21
3.5.2 Uji Deskripsi (<i>Descriptive Test</i>).....	22
3.6 Analisis Data	24
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Analisis Profil Asam Amino Ikan Gurame.....	25
4.2 Uji Deskripsi Ikan Gurame.....	40
V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	46

5.2	Saran	47
	DAFTAR PUSTAKA	48
	LAMPIRAN	64
	RIWAYAT HIDUP	75

DAFTAR TABEL

No.	<i>Judul</i>	Halaman
1.	Kandungan Nutrisi Ikan Gurame	10
2.	Komponen Non Volatil dan Karakteristik Sensori.....	13
3.	Hasil Analisis Profil Asam Amino Ikan Gurame	25
4.	Hasil Skor Ikan Gurame Segar	40
5.	Hasil Skor Ikan Gurame Kukus	43

DAFTAR GAMBAR

No.	<i>Judul</i>	Halaman
1.	Ikan Gurame (<i>Osphronemus gouramy</i>).....	8
2.	Skema Instrumen HPLC.....	14
3.	Bagian-Bagian HPLC.....	15
4.	Tahapan Penelitian.....	20
5.	Sisik Ikan.....	43
6.	Mata.....	43
7.	Bagian Perut.....	43
8.	Insang.....	43
9.	Ikan Gurame Segar.....	45
10.	Daging Ikan Gurame Segar.....	45
11.	Ikan Gurame Kukus.....	45
12.	Daging Ikan Gurame Kukus.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

No.	<i>Judul</i>	Halaman
1.	Alat Riset	65
2.	Bahan Riset	67
3.	Tahapan Riset.....	69
4.	Lembar <i>Score Sheet</i> Ikan Segar	71
5.	Lembar <i>Score Sheet</i> Produk Perikanan	74