

DAFTAR PUSTAKA

- Anief, M., 1999, **Sistem Dispersi, Formulasi Suspensi dan Emulsi**. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Ansel, H. C. 1989, . **Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi Edisi Keempat**. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta.
- Asfar, 2007. **Optimalisasi Ekstraksi Albumin Ikan Gabus sebagai Food Supplement** (skripsi), Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Aulton, M. E., 1988. **Pharmaceutics The Science of Dosage Form Design**, Churchill Livingstone. London. Page: 292-297. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- Brotowidjoyo, M. D., D. Tribawono dan E. Mulbyantoro. 1995. **Pengantar Lingkungan Perairan dan Budidaya Air**. Liberty, Yogyakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2007. **Ilmu Pangan**. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Carvallo, 1998. Studi **Profil Asam Amino, Albumin dan Mineral Zn pada Ikan Gabus dan Tomang** (Skripsi), Universitas Brawijaya. Malang.
- Damayanti, E., 2012, **Fruktosa**. <http://www.scribd.com/doc/118211538/Ken-Tang>. Akses Tanggal 7 Februari 2013, Makassar.
- DeMan J, 1997. **Kimia Makanan**. Edisi kedua. Bandung. ITB Press.
- Destantina, sperisa., dkk. 2010. **Proses Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma Cottonii***. Teknik Kimia Fakultas Kimia Universitas Sebelas Maret Surakarta dan Fakultas Kimia Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- Febrina, Ellin, dkk. 2007. **Formulasi Sediaan Emulsi Buah Merah sebagai Produk Antioksidan Alami**. Laporan Penelitian Peneliti Muda (LITMUD) Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. Bandung. Akses tanggal 29 November 2012, Makassar.

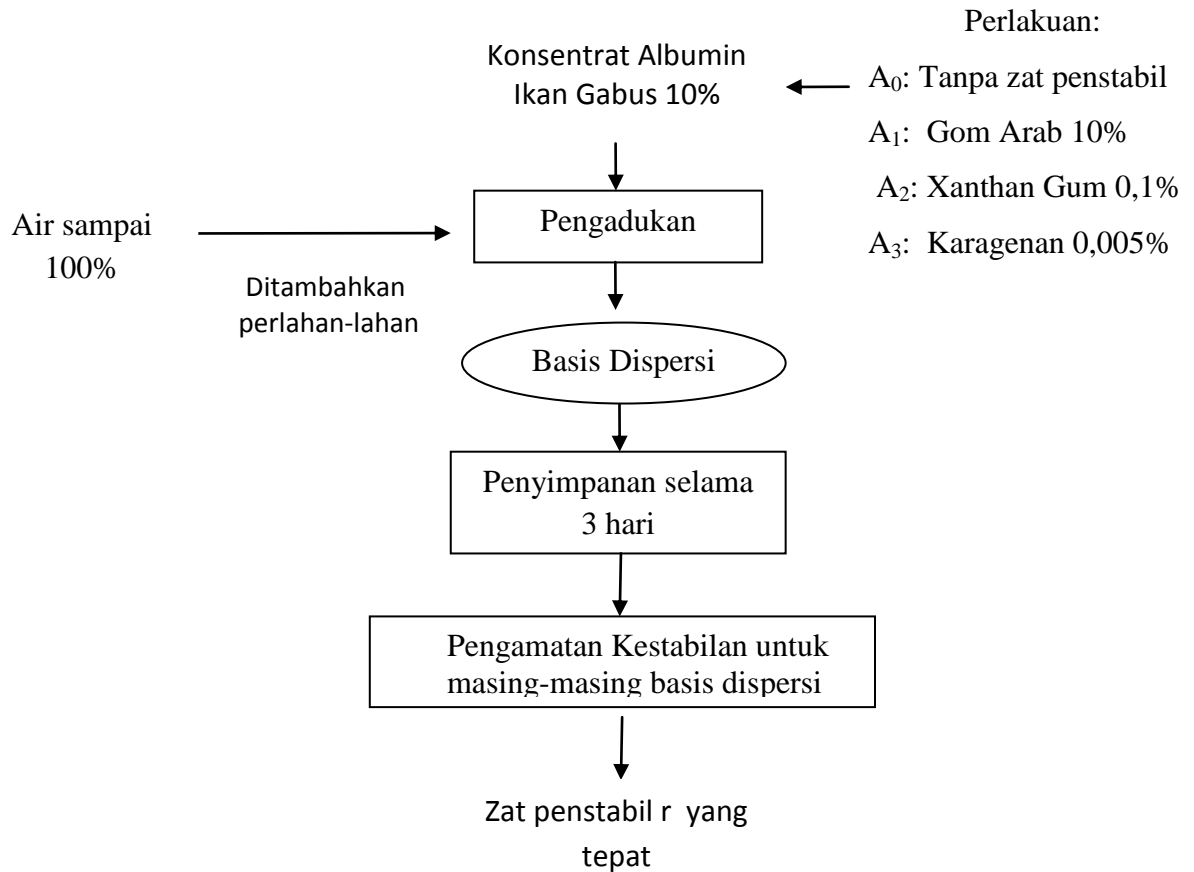
- Geoffrey P.W. 2006 dalam Anggraini R 2009. **Food Supplement, Nutritional Food**. FKM Universitas Indonesia. lontar.ui.ac.id/file?file=digital/124287-S-5698-Faktor...Literatur. Akses Tanggal 6 februari 2013. Makassar.
- Gennaro, A. R., 1990. **Remington's Pharmaceutical Science, Volume 2**, Mack Publishing Company. Easton, Pennsylvania. Page: 500. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- Ghufran, M. 2010. **A to Z Budidaya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik dan Obat-obatan**. Penerbit ANDI, Yogyakarta.
- Kadi, A. 1990. **Inventarisasi Rumput Laut di Teluk Tering dalam Perairan Pulau Bangka**, (ed) Anonymous. LIPI. Jakarta. Diakses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- McClement DJ, 2004. **Food Emulsion Principles, Practices, and Techniques**. New York: CRC Press.
- Mayangsari, Rosi. 2012 **Konsentrat protein ikan**. <http://www.scribd.com/doc/68758770/Konsentrat-Protein-Ikan>. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- Moechtar. 1990. **Farmasi Fisika Bagian Struktur Atom dan Molekul Zat Padat dan Mikromeritika**. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Montgomery, R., R.L. Dryer., T.W. Conway., A.A. Spector. 1993. **Biokimia Suatu Pendekatan Berorientasi-Kasus**. Edisi Keempat. Penerjemah: Prof. Dr. M. Ismadi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Olivia, femi. 2004. **Seluk Beluk Food Supplement**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Rahayu, W, P., S. Maamoen., Suliantari, dan S. Fardiaz. 1992. **Teknologi Fermentasi Produk Perikanan**. Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rita, Irma, 2011. **Proses Emulsifikasi dan Analisis Biaya Produksi Minuman Emulsi Minyak Sawit Merah (tesis)**. Institut Pertanian Bogor. Akses Tanggal 28 November 2012, Makassar.
- Rowe, C., Sheskey, P.J., dan Quinn, M.E, 2003. **Handbook of Pharmaceutical Exipients**. Pharmaceutical Press. Chicago

- Santoso, A. H. 2001. **Ekstraksi Crude Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) : Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Serta Fraksinasi Albumin Menggunakan Asam.** Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Sari, K Kartika, 2012. **Fruktosa.** *eprints.undip.ac.id/35605/2/Bab_1.pdf*. Akses Tanggal 5 Februari, Makassar.
- Setyaningsih, dwi. 2010. **Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.** IPB Press, Bogor.
- Setyawan, Ari. 2007. **Gum Arab.** *Soulkeeper28.files.wordpress.com/.../gum-arab.pdf*. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- Soekarto, ST. 1990. **Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.** Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmaji S, Haryono B, Suhardi. 1997. **Analisis Bahan Makanan dan Pertanian.** Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Suhendro. 2012. **Gum Xanthan.** *http://130.15.85.243/courses/CHEE342/outline/documents/xanthanreview.pdf*. Akses tanggal 29 November 2012, Makassar.
- Sunatrio,S., 2003. **Peran albumin pada Penyakit Kritis, dalam Konsensus Pemberian Albumin pada Sirosis Hati.** FKUI Press. Jakarta.
- Suprapti, L., 2008. **Teknologi Pengolahan Pangan: Produk Olahan Ikan** Penerbit KANISIUS, Yogyakarta.
- Suprapti, L., 2008. **Teknologi Pengolahan Pangan Awetan Kering dan Dodol Waluh.** Penerbit KANISIUS, Yogyakarta.
- Suprayitno, eddy. 2003. **Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) sebagai Makanan Fungsional Mengatasi Permasalahan Gizi Masa Depan.** Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Semarang. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- Tjokroadikoesoema, P.S. 1986. **HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya.** PT Gramedia. Jakarta.
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. **Bahan Tambahan Makanan (Food Additive).** PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

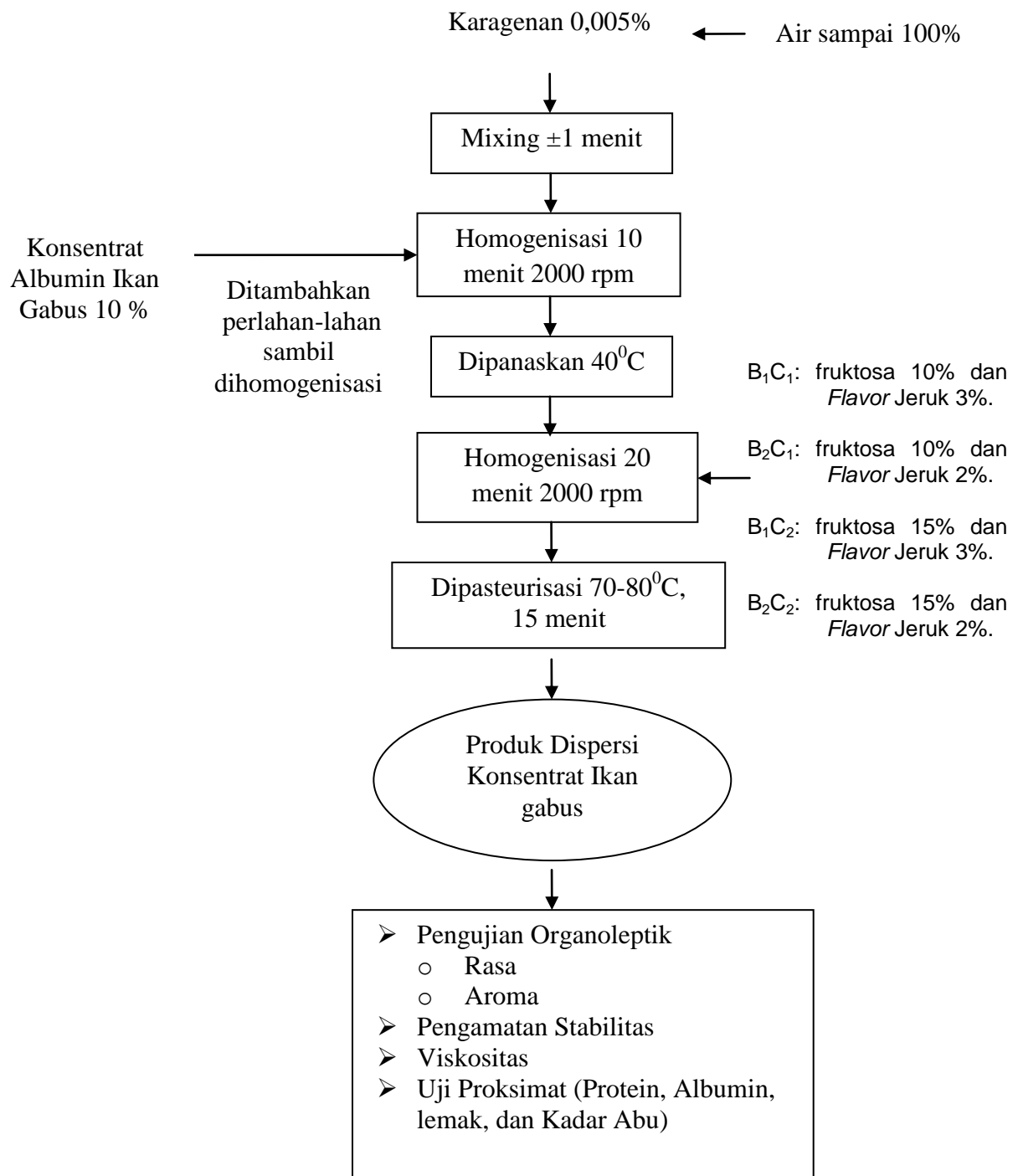
- Widodo, 2003. **Teknologi Proses Susu Bubuk**. Yogyakarta. Lacticia Press.
- Wikipedia 2012a. **Ikan Gabus**. http://id.wikipedia.org/wiki/Ikan_gabus. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- Wikipedia 2012a. **Ikan Gabus**. http://id.wikipedia.org/wiki/Ikan_gabus. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- _____ 2012b. **Karagenan**. <http://id.wikipedia.org/wiki/Karagenan>. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- _____ 2012c. **struktur Kimia Asam Sitrat**. http://id.wikipedia.org/wiki/asam_sitrat. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- _____ 2012d. **Struktur Kimia Fruktosa**. <http://id.wikipedia.org/wiki/fruktosa>. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- Wikipedia 2013. **Koloid**. <http://id.wikipedia.org/wiki/koloid>. Akses tanggal 28 November 2012, Makassar.
- Winarno, 2004. **Kimia Pangan Dan Gizi**. Penerbit PT Gramedia, Jakarta.
- Windsor, M.L. 2001. **Fish Protein Concentrate**. Ministry Of Technology Torry Advisory Note No.39. <http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5917E/x5917e00.htm>. FAO in partnership with Support unit for International Fisheries and Aquatic Research, SIFAR
- Yuliarti, N., 2009. **A to Z Food Supplement**. Penerbit ANDI, Yogyakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 01. Diagram Alir Pembuatan Basis Dispersi Konsentrat Ikan Gabus.



Lampiran 02. Diagram Alir Pembuatan Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus.



- **REDISPERSIBILITAS**

Lampiran 03. Tabel Hasil Uji Redispersibilitas (Jumlah Pengocokan) Basis Dispersi Konsentrat Ikan Gabus.

Perlakuan	Penyimpanan hari ke-											
	1			Rata-rata	3			Rata-rata	5			Rata-rata
	U1	U2	U3		U1	U2	U3		U1	U2	U3	
Tanpa Zat penstabil (A ₀)	35x	29x	32x	32 X	40x	31x	34x	35 X	42x	37x	40x	39.66667 X
Gom arab (A ₁)	8x	8x	9x	8.333333 X	10x	17x	18x	15 X	12x	18x	20x	16.66667 X
Xanthan Gum (A ₂)	16x	17x	16x	16.333333	24x	28x	25x	25.66667 X	33x	30x	32x	31.66667 X
Karagenan (A ₃)	2x	3x	4x	3 X	3x	5x	5x	4.333333 X	5x	6x	5x	5.333333 X

Sumber: Data Primer Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

- **RASIO PEMISAHAN FASE**

Lampiran 04. Tabel Hasil Uji Rasio Pemisahan Fase (cm) Basis Dispersi Konsentrat Ikan Gabus.

Perlakuan	penyimpanan hari ke-											
	1			Rata-rata (cm)	3			Rata-rata (cm)	5			Rata-rata (cm)
	U1	U2	U3		U1	U2	U3		U1	U2	U3	
Tanpa Zat penstabil (A ₀)	0.45	0.46	0.45	0.454	0.45	0.46	0.45	0.454	0.45	0.46	0.45	0.454
Gom arab (A ₁)	0.4	0.43	0.53	0.454	0.53	0.56	0.5	0.53	0.66	0.56	0.66	0.627
Xanthan Gum (A ₂)	0.3	0.33	0.46	0.364	0.36	0.4	0.46	0.407	0.5	0.43	0.66	0.53
Karagenan (A ₃)	0.086	0.148	0.148	0.127	0.13	0.18	0.28	0.197	0.21	0.25	0.31	0.257

Sumber: Data Primer Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

• VISKOSITAS

Lampiran 05. Tabel Hasil Uji Viskositas (Cps) Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus.

Formula	Viskositas (Cps) Hari Ke-					
	1	3	5	7	9	11
B ₁ C ₁	21,54	28,06	30,85	31,3	32,47	33,64
B ₂ C ₁	24,57	33,7	33,7	33,7	33,7	34,87
B ₁ C ₂	24,57	37,54	38,84	41,44	41,44	42,74
B ₂ C ₂	26,7	38,77	40,06	41,37	42,74	42,74

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

Keterangan

B₁C₁ : Formula dengan fruktosa 10% dan *Flavor* Jeruk 2%.

B₂C₁ : Formula dengan fruktosa 10% dan *Flavor* Jeruk 3%.

B₁C₂ : Formula dengan fruktosa 15% dan *Flavor* Jeruk 2%.

B₂C₂ : Formula dengan fruktosa 15% dan *Flavor* Jeruk 3%.

• KADAR ABU

Lampiran 06. Tabel Hasil Uji Kadar Abu Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus.

No	Ulangan	Kadar abu	Jumlah (%)
1	I	0.003142	0.314196
2	II	0.002397	0.239735
3	III	0.002913	0.291349
Rata-rata			0.28176

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013

• KADAR PROTEIN TERLARUT (ALBUMIN)

Lampiran 07. Tabel Hasil Uji Kadar Albumin Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus.

No	Ulangan	Kadar Albumin (%)
1	I	12.7
2	II	13.025
3	III	13.15
Total		38.875
Rata-rata		12.95833333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

- **KADAR PROTEIN**

Lampiran 08. Tabel Hasil Uji Kadar Protein Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus.

No	Ulangan	Kadar Protein (%)
1	I	29.65
2	II	29.47
3	III	29.59
Total		88.71
Rata-rata		29.57

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

- **UJI ORGANOLEPTIK**

AROMA

Lampiran 09. Tabel Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Perlakuan B₁C₁.

No	Nama	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	5	5	5	15	5
2	Panelis 2	3	3	3	9	3
3	Panelis 3	3	3	3	9	3
4	Panelis 4	4	4	3	11	3.666667
5	Panelis 5	2	2	4	8	2.666667
6	Panelis 6	2	1	1	4	1.333333
7	Panelis 7	3	4	3	10	3.333333
8	Panelis 8	3	3	4	10	3.333333
9	Panelis 9	3	2	1	6	2
10	Panelis 10	3	3	2	8	2.666667
11	Panelis 11	3	2	3	8	2.666667
12	Panelis 12	3	4	5	12	4
13	Panelis 13	4	4	4	12	4
14	Panelis 14	3	3	3	9	3
15	Panelis 15	4	3	3	10	3.333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

Lampiran 10. Tabel Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Perlakuan B₂C₁.

No	Nama	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	3	11	3.666667
2	Panelis 2	3	4	3	10	3.333333
3	Panelis 3	2	3	3	8	2.666667
4	Panelis 4	4	4	2	10	3.333333
5	Panelis 5	1	1	1	3	1
6	Panelis 6	2	2	2	6	2
7	Panelis 7	2	2	2	6	2
8	Panelis 8	3	3	4	10	3.333333
9	Panelis 9	5	1	2	8	2.666667
10	Panelis 10	2	2	2	6	2
11	Panelis 11	4	1	2	7	2.333333
12	Panelis 12	2	1	2	5	1.666667
13	Panelis 13	2	2	2	6	2
14	Panelis 14	2	2	2	6	2
15	Panelis 15	3	3	3	9	3

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

Lampiran 11. Tabel Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Perlakuan B₁C₂.

No	Nama	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	5	5	14	4.666667
2	Panelis 2	4	4	3	11	3.666667
3	Panelis 3	4	4	4	12	4
4	Panelis 4	4	4	2	10	3.333333
5	Panelis 5	5	4	5	14	4.666667
6	Panelis 6	3	3	4	10	3.333333
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	3	3	4	10	3.333333
9	Panelis 9	3	4	5	12	4
10	Panelis 10	4	2	4	10	3.333333
11	Panelis 11	4	3	3	10	3.333333
12	Panelis 12	4	4	5	13	4.333333
13	Panelis 13	4	3	4	11	3.666667
14	Panelis 14	4	4	4	12	4
15	Panelis 15	4	4	4	12	4

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

Lampiran 12. Tabel Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Perlakuan B₂C₂.

No	Nama	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	5	4	4	13	4.333333
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	4	4	4	12	4
4	Panelis 4	4	4	4	12	4
5	Panelis 5	4	5	2	11	3.666667
6	Panelis 6	4	4	3	11	3.666667
7	Panelis 7	4	3	4	11	3.666667
8	Panelis 8	3	3	4	10	3.333333
9	Panelis 9	5	2	4	11	3.666667
10	Panelis 10	4	3	4	11	3.666667
11	Panelis 11	4	4	3	11	3.666667
12	Panelis 12	3	3	5	11	3.666667
13	Panelis 13	3	4	3	10	3.333333
14	Panelis 14	4	3	4	11	3.666667
15	Panelis 15	3	3	3	9	3

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

RASA

Lampiran 13. Tabel Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Perlakuan B₁C₁.

No	Nama	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	4	12	4
2	Panelis 2	3	3	2	8	2.666667
3	Panelis 3	3	3	4	10	3.333333
4	Panelis 4	3	3	3	9	3
5	Panelis 5	3	2	3	8	2.666667
6	Panelis 6	2	1	2	5	1.666667
7	Panelis 7	2	1	3	6	2
8	Panelis 8	2	3	3	8	2.666667
9	Panelis 9	3	3	1	7	2.333333
10	Panelis 10	3	3	2	8	2.666667
11	Panelis 11	3	1	3	7	2.333333
12	Panelis 12	1	4	4	9	3
13	Panelis 13	4	3	3	10	3.333333
14	Panelis 14	2	2	2	6	2
15	Panelis 15	4	3	3	10	3.333333

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

Lampiran 14. Tabel Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Perlakuan B₂C₁.

No	Nama	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	2	8	2.666667
2	Panelis 2	3	3	3	9	3
3	Panelis 3	4	4	4	12	4
4	Panelis 4	3	2	2	7	2.333333
5	Panelis 5	1	1	1	3	1
6	Panelis 6	2	2	2	6	2
7	Panelis 7	3	3	2	8	2.666667
8	Panelis 8	2	1	3	6	2
9	Panelis 9	3	1	2	6	2
10	Panelis 10	1	2	3	6	2
11	Panelis 11	4	1	3	8	2.666667
12	Panelis 12	1	3	4	8	2.666667
13	Panelis 13	2	2	2	6	2
14	Panelis 14	3	3	4	10	3.333333
15	Panelis 15	4	2	3	9	3

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

Lampiran 15. Tabel Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Perlakuan B₁C₂.

No	Nama	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	4	4	4	12	4
2	Panelis 2	3	4	4	11	3.666667
3	Panelis 3	4	4	3	11	3.666667
4	Panelis 4	3	3	3	9	3
5	Panelis 5	4	5	4	13	4.333333
6	Panelis 6	3	2	4	9	3
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	3	2	3	8	2.666667
9	Panelis 9	4	3	4	11	3.666667
10	Panelis 10	4	4	4	12	4
11	Panelis 11	4	3	4	11	3.666667
12	Panelis 12	2	4	4	10	3.333333
13	Panelis 13	4	3	4	11	3.666667
14	Panelis 14	4	4	4	12	4
15	Panelis 15	4	4	4	12	4

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

Lampiran 16. Tabel Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Perlakuan B₂C₂.

No	Nama	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Total	Rata-rata
1	Panelis 1	3	3	3	9	3
2	Panelis 2	4	4	4	12	4
3	Panelis 3	4	4	3	11	3.666667
4	Panelis 4	4	2	3	9	3
5	Panelis 5	5	3	2	10	3.333333
6	Panelis 6	4	3	3	10	3.333333
7	Panelis 7	4	4	4	12	4
8	Panelis 8	3	3	3	9	3
9	Panelis 9	5	3	3	11	3.666667
10	Panelis 10	4	4	5	13	4.333333
11	Panelis 11	4	3	4	11	3.666667
12	Panelis 12	3	3	3	9	3
13	Panelis 13	2	4	3	9	3
14	Panelis 14	4	4	4	12	4
15	Panelis 15	3	4	4	11	3.666667

Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

Lampiran 17. Tabel Nilai Rata-rata Hasil Pengujian Organoleptik Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus.

No	Perlakuan	Aroma	Rasa
1	B ₁ C ₁	2.95	2.73
2	B ₂ C ₁	2.62	2.5
3	B ₁ C ₂	3.98	3.64
4	B ₂ C ₂	3.29	3.51

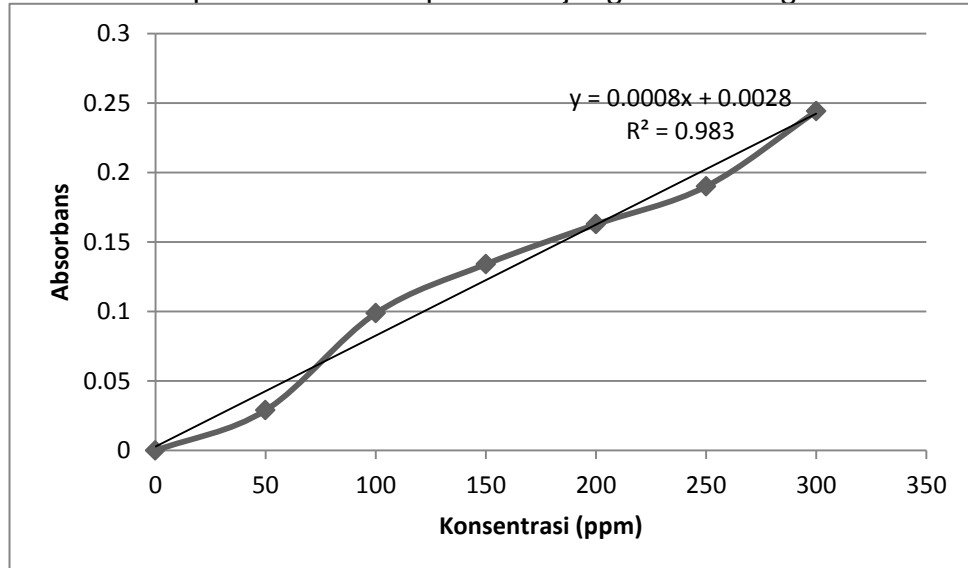
Sumber: Data Sekunder Penelitian Pembuatan Dispersi Konsentrat Ikan Gabus, 2013.

LAMPIRAN

• KURVA STANDART

kurva standart	
Konsentrasi (x)	Absorpsi (Y)
0	0
50	0.029
100	0.099
150	0.134
200	0.163
250	0.190
300	0.244

Gambar 05. Grafik Kurva Standart BSA (*Bovine Serum Albumin*) pada Tingkat Konsentrasi Dengan Nilai Absorbansinya pada Spektrofotometer pada Panjang Gelombang 650 nm.



Grafik menunjukkan bahwa persamaan $y = 0.0008x + 0.0028$ dimana $y =$ absorbansi dan $x =$ konsentrasi (ppm).

LAMPIRAN GAMBAR

Gambar 06. Bahan-bahan yang digunakan untuk penelitian membuat produk dispersi konsentrat ikan gabus.



Ikan Gabus



Konsentrat Ikan Gabus



Bahan-bahan yang digunakan (Fruktosa, *flavor* jeruk, karagenan dan air)

Gambar 07. Alat-alat yang digunakan untuk penelitian membuat produk dispersi konsentrat ikan gabus.



Timbangan Digital



Homogeniser dan Penangas



Alat Gelas Dan kemasan Gelas

Gambar 08. Proses pembuatan produk dispersi konsentrat ikan gabus.



Preoses Homogenisasi

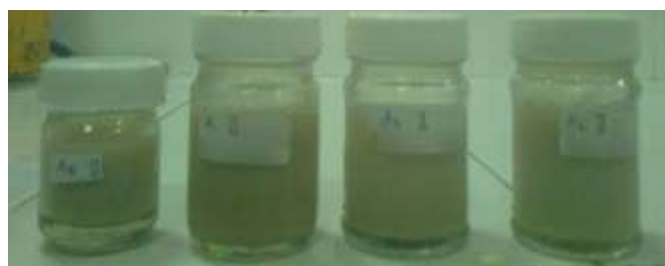


Proses Penambahan Fruktosa dan *Flavor* Jeruk

Gambar 09. Basis Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Penyimpanan 1 hari



Ulangan 1



Ulangan 2



Ulangan 3

Gambar 10. Basis Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Penyimpanan 3 hari



Ulangan 1



Ulangan 2



Ulangan 3

Gambar 11. Basis Dispersi Konsentrat Ikan Gabus Penyimpanan 5 hari



Ulangan 1



Ulangan 2



Ulangan 3

Gambar 12. Produk Dispersi Konsentrat Ikan Gabus

