

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR BAGAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1. Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2. Identifikasi Masalah.....</b>	<b>3</b>
<b>1.3. Batasan Masalah .....</b>	<b>3</b>
<b>1.4. Rumusan Masalah.....</b>	<b>3</b>
<b>1.5. Tujuan Penelitian.....</b>	<b>4</b>
<b>1.6. Manfaat Penelitian .....</b>	<b>4</b>
<b>1.7. Keterbaruan Penelitian .....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>10</b>
<b>2.1. Makanan Jajanan .....</b>	<b>10</b>
<b>2.2. Makanan Jajanan Cilok.....</b>	<b>10</b>
<b>2.3. Ikan Teri .....</b>	<b>15</b>
<b>2.4. Rumput Laut.....</b>	<b>17</b>
<b>2.5. Daya Terima .....</b>	<b>19</b>
<b>2.6. Panelis.....</b>	<b>21</b>
<b>2.7. Zat Gizi .....</b>	<b>22</b>
<b>2.8. Kerangka Berpikir .....</b>	<b>27</b>
<b>2.9. Kerangka Konsep.....</b>	<b>29</b>
<b>2.10. Hipotesis Penelitian .....</b>	<b>31</b>

<b>BAB III METODE</b> .....	<b>32</b>
<b>3.1. Tempat dan Waktu Penelitian</b> .....	<b>32</b>
<b>3.2. Desain Penelitian</b> .....	<b>32</b>
<b>3.3. Alat dan Bahan</b> .....	<b>34</b>
<b>3.4. Prosedur Penelitian</b> .....	<b>35</b>
<b>3.5. Instrumen Penelitian</b> .....	<b>42</b>
<b>3.6. Jadwal Penelitian</b> .....	<b>46</b>
<b>BAB IV HASIL</b> .....	<b>47</b>
<b>4.1. Penentuan Formulasi Pembuatan Produk Cilok</b> .....	<b>47</b>
<b>4.2. Nilai Gizi Produk Cilok</b> .....	<b>48</b>
<b>4.3. Sifat Fisik Produk Cilok</b> .....	<b>51</b>
<b>4.4. Uji Organoleptik Produk Cilok</b> .....	<b>52</b>
<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	<b>58</b>
<b>5.1. Deskripsi Produk Cilok</b> .....	<b>58</b>
<b>5.2. Nilai Gizi Produk Cilok</b> .....	<b>58</b>
<b>5.3. Sifat Fisik Produk Cilok</b> .....	<b>64</b>
<b>5.4. Uji Organoleptik Produk Cilok</b> .....	<b>65</b>
<b>BAB VI PENUTUP</b> .....	<b>69</b>
<b>6.1. Kesimpulan</b> .....	<b>69</b>
<b>6.2. Saran</b> .....	<b>70</b>
<b>DAFTAR REFERENSI</b> .....	<b>71</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu Tentang Produk Cilok.....	5
Tabel 2.1 Kandungan Kimia Tepung Tapioka.....	12
Tabel 2.2 Kandungan Kimia Tepung Terigu .....	13
Tabel 2.3 Komposisi nilai gizi ikan teri ( <i>Stolephorus sp.</i> ) per 100 gram .....	16
Tabel 2.4 Komposisi nilai gizi rumput laut per 100 gram .....	18
Tabel 3.1 Konsetrasi Ikan Teri dan Rumput Laut.....	32
Tabel 3.2 Formulasi Produk Cilok.....	32
Tabel 3.3Jadwal Penelitian.....	46
Tabel 4.1 Konsetrasi Ikan Teri dan Rumput Laut.....	48
Tabel 4.2 Nilai Gizi Produk Cilok dengan Penambahan Ikan Teri dan Rumput Laut per 100 .....	49
Tabel 4.3 Sifat Fisik (diameter dan berat adonan) Produk Cilok Ikan Teri dan Rumput Laut.....	52
Tabel 4.4 Mutu Hedonik dan Hedonik Produk Cilok Ikan Teri dan Rumput Laut oleh 30 Panelis Semi Terlatih .....	53
Tabel 4.5 Tingkat Kesukaan Produk Cilok Ikan Teri dan Rumput Laut oleh 50 Panelis Konsumen Anak Usia Sekolah.....	56

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Makanan Jajanan Cilok .....	11
Gambar 2.2 Ikan Teri ( <i>Stolephorus sp</i> ).....	15
Gambar 2.3 Rumput Laut ( <i>Eucheuma cottonii</i> ).....	17
Gambar 3.1 Skema Tahapan Penelitian .....	34
Gambar 3.2 Diagram Alir Proses Pembuatan Produk.....	36

**DAFTAR BAGAN**

Bagan 2.1 Kerangka Berfikir .....	28
Bagan 2.2 Kerangka Konsep .....	30