

DAFTAR ISI

	Halaman
BIODATA PENULIS.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR GRAFIK.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Pembatasan Masalah.....	4
D. Perumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
G. Keterbaruan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	
A. Ikan Nila Merah.....	9
B. Tepung Tulang Ikan	10
C. Kalsium.....	11
D. Biskuit.....	14
E. Bahan Pembuatan Biskuit Bayam Tinggi Kalsium.....	17
F. Sifat Organoleptik.....	20
G. Kerangka Berpikir.....	21

H. Kerangka Konsep.....	23
I. Hipotesis Penelitian.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
B. Bahan dan Alat.....	26
C. Tahapan Penelitian.....	26
D. Evaluasi Karakteristik Organoleptik.....	30
E. Instrument Penelitian.....	35
F. Definisi Operasional.....	37
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Penentuan Formulasi Pembuatan Biskuit.....	41
B. Uji Nilai Gizi Biskuit.....	44
C. Uji Organoleptik.....	47
BAB V PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk.....	54
B. Uji Nilai Gizi Biskuit.....	55
C. Uji Organoleptik.....	68
BAB VI PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	76
B. Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN.....	83