

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR GRAFIK</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
1. Tujuan Umum .....	3
2. Tujuan Khusus .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	3
E. Keterbaruan Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Karakteristik dan Kandungan Gizi Ikan Nila.....	7
B. Jamur Tiram .....	8
C. Abon.....	11
D. Bahan Pembuatan Abon.....	12
E. Pembuatan Abon .....	14

F. Daya Terima.....	15
G. Daya Simpan .....	16
H. Analisis Data .....	17
I. Kerangka Berfikir.....	18
J. Kerangka Konsep .....	19
K. Hipotesa Penelitian.....	20

### **BAB III METODOGI PENELITIAN**

A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
1. Pembuatan Abon Ikan nila dan jamur tiram .....	21
2. Uji Kimia.....	21
3. Uji Daya Terima.....	21
B. Bahan dan Alat.....	22
1. Bahan abon.....	22
2. Alat Pembuatan Abon dan Analisa Proksimat.....	22
C. Prosedur Penelitian.....	23
1. Prosedur Pembuatan Abon ikan nila dan jamur tiram .....	23
2. Definisi Konseptual.....	24
3. Definisi Operasional.....	24
D. Teknik Pengumpulan Data.....	25
E. Cara Mempertahankan Kualitas Data .....	27
1. Kualitas Data Uji Kimia.....	27
2. Kualitas Data Daya Terima.....	27
3. Pembuatan Abon ikan nila dan jamur tiram.....	27
F. Pelaksanaan Penelitian .....	28
1. Penelitian Utama .....	28
G. Rancangan Penelitian .....	29
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	30
1. Analisis Univariat.....	30
2. Uji statistik .....	30
3. Prosedur Analisa Kimia .....	30

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN**

A. Deskripsi dan Formulasi Produk.....	35
B. Hasil Nilai Gizi .....	36
1. Kadar Protein .....	36
2. Kadar Lemak.....	37
3. Kadar Serat Kasar .....	37
4. Kadar Air.....	38
5. Kadar Abu .....	38
C. Analisis Data .....	39
1. Penilaian uji hedonik.....	39
D. Hasil Uji Daya Simpan.....	45

#### **BAB V PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Produk.....	49
B. Hasil Analisis Zat Gizi .....	50
1. Kadar Protein .....	50
2. Kadar Lemak.....	52
3. Kadar Serat Kasar .....	53
4. Kadar Air.....	54
5. Kadar Abu .....	56
C. Uji Daya Terima.....	57
1. Uji Hedonik.....	57
D. Penentuan Daya Simpan .....	61
E. Keterbatasan Penelitian.....	61

#### **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	63
B. Saran.....	63

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	65
-----------------------------	----

<b>LAMPIRAN</b> .....	69
-----------------------	----

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	5
Tabel 2.1 Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila Dengan Ikan Lainnya.....	8
Tabel 2.2 Perbandingan Kandungan Gizi Jamur Tiram Dengan Jamur Lainnya.....	10
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Jamur Tiram.....	11
Tabel 2.4 Syarat Mutu Abon.....	12
Tabel 3.1 Formulasi Bahan Yang digunakan.....	21
Tabel 3.2 Definisi Operasional .....	24
Tabel 3.3 Rancangan Penelitian.....	29
Tabel 4.1 Uji Proksimat Abon .....	41
Tabel 4.2 Uji Kadar Protein Abon .....	41
Tabel 4.3 Uji Kadar Lemak Abon .....	42
Tabel 4.4 Uji Serat Kasar Abon .....	42
Tabel 4.5 Uji Kadar Air Abon .....	43
Tabel 4.6 Uji Kadar Abu Abon .....	44
Tabel 4.7 Uji Daya Simpan F0 .....	45
Tabel 4.8 Uji Daya Simpan F1.....	46
Tabel 4.9 Uji Daya Simpan F2.....	47
Tabel 4.10 Uji Daya Simpan F3.....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan nila.....	8
Gambar 2.2 Jamur tiram.....	9
Gambar 2.3 kerangka Berfikir.....	19
Gambar 2.4 Kerangka konsep.....	20
Gambar 3.2 Pembuatan abon .....	23

## DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 Kadar Daya Terima rasa abon .....	36
Grafik 4.2 Kadar Daya terima warna abon .....	38
Grafik 4.3 Kadar daya terima aroma abon .....	39
Grafik 4.4 Kadar daya terima tekstur abon .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Naskah Penjelasan Penelitian .....	69
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Panelis.....	70
Lampiran 3 Formulir Uji Hedonik.....	71
Lampiran 4 Proses Pembuatan Abon.....	73
Lampiran 5 Produk Abon .....	73
Lampiran 6 Hasil Desain Kemasan.....	74
Lampiran 7 Perhitungan Nilai Gizi.....	75
Lampiran 8 Hasil Uji Distribusi Normal Pada Data Hasil Uji Hedonik.....	76
Lampiran 9 Hasil Uji Homogenitas Pada Data Hasil Uji Hedonik.....	76
Lampiran 10 Analisa Deskriptif Uji Hedonik.....	77
Lampiran 11 Analisa One Way ANOVA Uji Hedonik .....	78
Lampiran 12 Uji Lanjut Kadar Protein, Lemak, Serat Kasar, Air, dan Abu.....	82